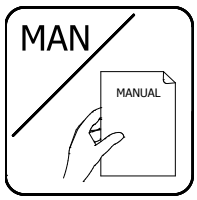
Lips Combirex Supra22 230 V

- Universal-Küchenmaschine mit Sicherheitsvorrichtung
- Machine de cuisine universelle avec système de sécurité
- Robot da cucina universale con dispositivo di sicurezza



CE

Swiss made

Bedienungsanleitung **(Original)**
mit Komformitäts-Erklärung CE
Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf.

Seite 1
Letzte Seite

DE

Mode d'emploi
avec déclaration de conformité CE
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

page 23
derniére page

FR

Manuale d'uso
con dichiarazione di conformità CE
Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare per ulteriori consultazioni.

pagina 45
ultima pagina

IT

Deutsch

INHALT

Lips Combirex Supra22 230 V

1. Einführung 3
2. Sicherheitshinweise 4
   • Haftungsausschlüsse 7
3. Verwendungszweck 8
4. Maschinenübersicht 9
5. Technische Daten 10
6. Verwendung der einzelnen Ansteck-Apparate 12
7. Elektrischer Anschluss 15
8. Inbetriebnahme 15
   • Handhabung der Maschine 15
   • Aufstellen der Maschine 16
9. Bedienung 17
   • Rühr- und Schlagwerk einrichten 17
   • Starten der Maschine 18
   • Stoppen der Maschine 19
   • Kessel entfernen 20
10. Sicherheitssteuerung und Motorschutz 20
11. Reinigung 21
12. Wartung 21
13. Störungsbehebung 22
14. Reparatur 23
15. Entsorgung der Arbeitsabfälle 23
16. Entsorgung der Maschine 23

CE-Konformitätserklärung .....letzte Seite

Baujahr: Am Typenschild an der Front der Maschine ist eine 8 stellige Maschinennummer.
Die 3. und 4. Stelle bezeichnen das Baujahr der Maschine.

WARNUNG!
- **Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf.**
- **Beachten Sie insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise".**

Bitte richten Sie Rückfragen und Anregungen an:

Rotor Lips AG
Service
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

Telefon: +41 (0)33 346 70 70
Telefax: +41 (0)33 346 70 77
service@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

1. EINFÜHRUNG

Sehr geehrte/r Kunde/in

Besten Dank für den Erwerb der bewährten Lips-Universal-Küchenmaschine Combirex-Supra22.

Ihre Universal-Küchenmaschine Combirex-Supra22 ist Ihr zuverlässiger Helfer bei der täglichen Arbeit. Sie verdient zu recht die Bezeichnung Universal-Küchenmaschine.
Damit können Sie

- **Rühren, kneten, mischen, schlagen mit der Rühr- und Schlagmaschine.**
- **Schneiden, reiben und raffeln von Gemüse, Salaten, Knollengewächse, Früchte, Nüsse, Käse usw. mit einem Ansteck-Gemüseschneider.**
- **Fleisch zu „Brät" verarbeiten mit dem Wolf/Fleischscheffel.**
- **Passieren von Gemüse, Knollengewächse usw. mit einer Passiervorrichtung.**

Damit Sie mit der Maschine und den Ansteckgeräten sofort richtig und bequem arbeiten können, empfehlen wir Ihnen diese Bedienungsanleitung durchzulesen und sie an einem Ort aufzubewahren, wo sie allen Mitarbeitern, die mit dieser Maschine arbeiten zugänglich ist.

Wir wünschen Ihnen in Ihrem schönen Beruf in der Küche viel Erfolg.

Ihr Lips - Team

Deutsch

2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme gründlich durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.

Über die Symbole

In diesem Dokument werden die folgenden Symbole verwendet. Sie zeigen den Schweregrad der Verletzungen oder der Sachbeschädigungen an, die entstehen können, wenn die mit dem Symbol markierte Information ignoriert wird und die Maschine in der Folge nicht korrekt benutzt wird.

GEFAHR!
Dieses Symbol zeigt an, dass Nichtbeachtung der Information zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

WARNUNG!
Dieses Symbol zeigt an, dass Nichtbeachtung der Information zu Verletzungen oder Sachbeschädigung führen kann.

VERBOT!
Dieses Symbol zeigt an, dass die angegebene Aktion verboten ist.

HINWEIS!
Dieses Symbol zeigt an, dass die angegebene Aktion durchgeführt werden muss („Erforderlich").

Gesetzliche Vorschriften

Diese Maschine erfüllt die grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen, wie sie in der Maschinen-Richtlinie 2006/42/EC (EN453) oder im schweizerischen STEG dargelegt sind.

GEFAHR!

Die Sicherheitsvorrichtung kann seine Funktion als Personenschutz und die Unfallverhütung nur erfüllen, wenn die Anweisungen in dieser Anleitung und die darin erwähnten Dokumente genau befolgt, sowie die zum Zeitpunkt der Installation gültigen Gesetze und Vorschriften berücksichtigt werden. Falls diese Anweisungen nicht oder nur teilweise angewendet werden, kann das zu Unfällen mit schweren Folgen für die betroffenen Personen und strafrechtlichen Verfolgung der Systemverantwortlichen führen. Jeglicher Leistungsanspruch gegenüber dem Hersteller verfällt in einem solchen Falle.

Die Anleitung ist auch per E-Mail beim Hersteller erhältlich.

HINWEIS!

Diese Anleitung ist Bestandteil der Universal-Küchenmaschine Combirex-Supra22. Sie muss zusammen mit den übrigen Dokumenten der Maschine während der ganzen Benutzungsdauer für alle betroffenen Personen in Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Instandhaltung verfügbar sein. Für den Betrieb mit Ansteck-Apparaten sind alle in der Bedienungsanleitung der Standardmaschine beschriebenen Kapitel gültig, wenn nicht ausdrücklich deren Ungültigkeit erwähnt ist.

GEFAHR!
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.

GEFAHR!
Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände, von sich bewegenden Teilen fern.

GEFAHR!
Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.

GEFAHR!
Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel «Reparatur»). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

GEFAHR!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

GEFAHR!
Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

WARNUNG!
Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken.

WARNUNG!
Das Gerät darf nur mit dem von dem Hersteller angegebenen Zubehör verwendet werden.

WARNUNG!
Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.

VERBOT!
Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.

VERBOT!
Nicht mit Wasserstrahl reinigen! Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

VERBOT!
Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine scharfe Tischkante herabhängen, nicht auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.

VERBOT!
Niemals Schmiermittel, Reinigungsmittel usw. benützen die toxische Substanzen enthalten! Nur Substanzen verwenden, die physiologisch unbedenklich sind.

HINWEIS!
Die Universal-Küchenmaschine darf nur von instruiertem Personal bedient werden.

HINWEIS!
Die Universal-Küchenmaschine darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.

HINWEIS!
Die Universal-Küchenmaschine ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).

HINWEIS!
Mit 230V bezeichnete Geräte können auch an 220V angeschlossen werden.

HINWEIS!
Keine Verlängerungskabel verwenden.

HINWEIS!
Vor jeder Reinigung den Hauptschalter ausschalten.

HINWEIS!
Kesselwerkzeug muss nach jedem Gebrauch in Spülmaschine gründlich gereinigt werden.

HINWEIS!
Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer von dem Hersteller anerkannten Servicestelle überprüfen.

Haftungsausschlüsse

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen oder Sachschäden, die beim Betrieb dieser Maschine durch Brand, Erdbeben, Aktionen Dritter, vorsätzlichem oder unbeabsichtigten Missbrauchs oder durch andere anomale Umstände entstehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für beiläufige Schäden oder Verluste jediglicher Art (einschliesslich Einkommensverlust, Arbeitsunterbrechung, Korrumpierung usw.) die durch die Benutzung oder nicht mögliche Benutzung dieser Maschine entstehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch nicht in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gebrauch dieser Maschine entstehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch den Einsatz von Ersatzteilen und Werkzeugen Dritter entstehen.

VERBOT!

Die Universal-Küchenmaschine darf nur mit Ansteck-Apparaten der Firma Rotor Lips AG betrieben werden.

Die Apparate müssen mit der passenden Ansteckkupplung mit der Bezeichnung **Lips Junior (d 40x70 mm, 4kt= 15 mm)** ausgerüstet sein.

WARNUNG!

Die Universal-Küchenmaschine darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

WARNUNG!

Wird die Universal-Küchenmaschine und deren Ansteck-Apparate Zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von dem Hersteller keine Haftung für die dadurch entstandenen Schäden und ihre Folgen übernommen werden.

3. VERWENDUNGSZWECK

Die Universal-Küchenmaschine kann für folgende Arbeiten eingesetzt werden:

- Teigen, rühren, kneten, mischen, schlagen mit der Rühr- und Schlagmaschine.
- Schneiden, reiben und raffeln von Gemüse, Salaten, Knollengewächse, Früchte, Nüsse, Käse usw. mit einem Ansteck-Gemüseschneider.
- Fleisch zu Brät verarbeiten mit dem Wolf/Fleischscheffel.
- Passieren von Gemüse, Knollengewächse usw. mit einer Passiervorrichtung.

HINWEIS!

Die Universal-Küchenmaschine ist für Aufgaben in professionellen Küchen und Bäckereien konstruiert und darf nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden.

GEFAHR!

Die Universal-Küchenmaschine darf nicht zu Behandlung von Materialien verwendet werden, die bei der mechanischen Bearbeitung in der Maschine angezündet oder zur Explosion gebracht werden können.

Die Universal-Küchenmaschine darf nur mit folgenden Ansteck-Apparaten der Firma Rotor Lips AG betrieben werden:

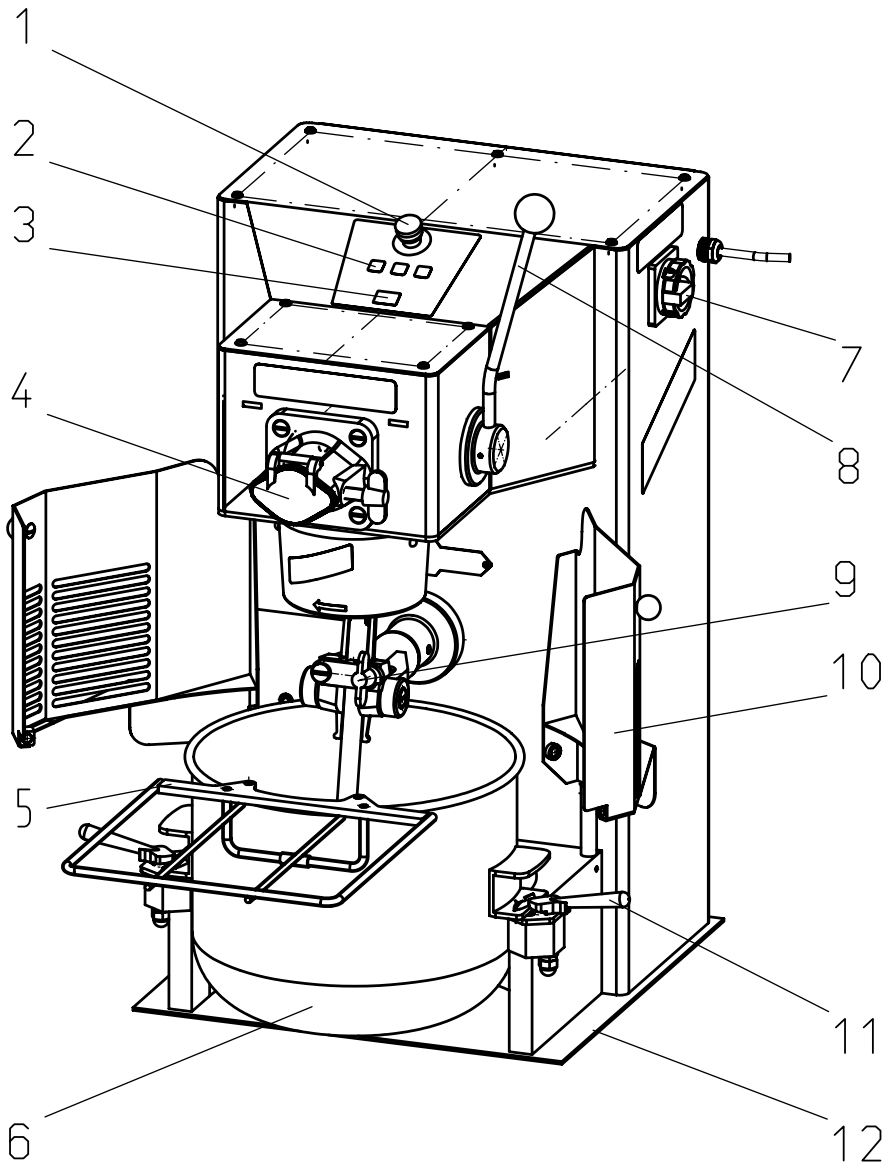
- Ansteck-Gemüseschneider AGS-19 (empfohlene Option für Grundausstattung)
- kombinierter Gemüse- und Fleischscheffel EAW70 (Wolf) Edelstahl rostfrei, 70 mm (empfohlene Option für Grundausstattung)
- Passiervorrichtung PASS 200 (empfohlene Option für Grundausstattung)

HINWEIS!

Die Apparate müssen mit der passenden Ansteckkupplung ausgerüstet sein.
Bezeichnung: Lips Junior (d 40x70 mm, 4kt=15 mm)

4. MASCHINENÜBERSICHT

1. Notstop-Schalter
2. Bedienungstasten
3. Drehzahlanzeige
4. Anschluss für Ansteck-Apparate
5. Ansteck-Abstellgitter
6. Chromstahlkessel 22 Liter
7. Hauptschalter Ein/Aus-Funktion
8. Hebel für Besenverstellung
9. Riegel/Flügelschraube zu Besenhalterung
10. Schwenkschutzsegmente
11. Klemmhebel für Kesselarretierung
12. Gummiunterlage 470x470x3 mm

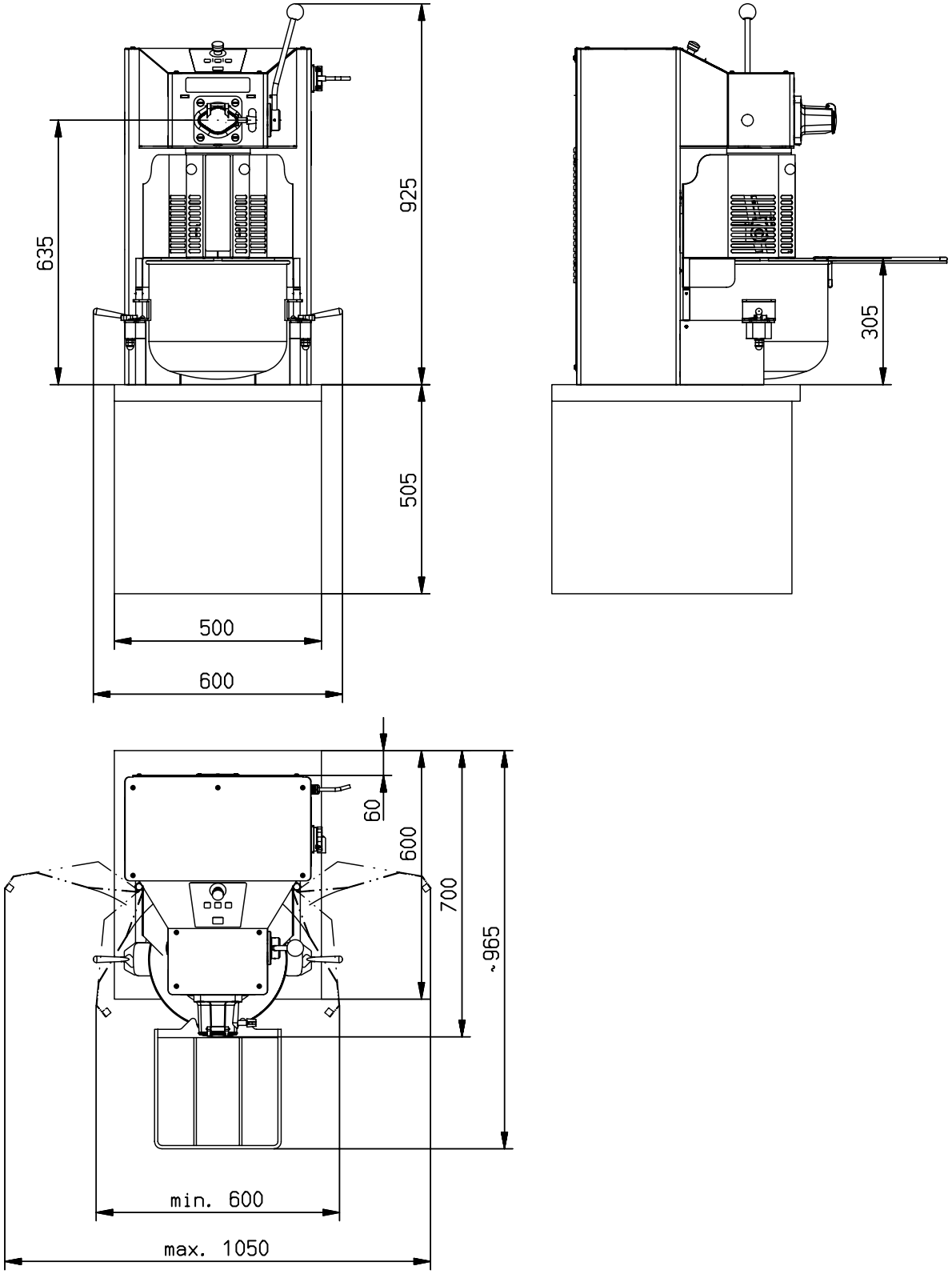


Deutsch

5. TECHNISCHE DATEN

Ausführung:

Netzanschluss	220-240 Volt/50-60 Hz/sinusförmig
Leistungsaufnahme	1,1 kW bei Dauerbetrieb
Absicherung	10 A
Motor	Drehstrommotor 1,1 kW, 930 U/min, 3x230/400 V, 50 Hz, IP55
Motorsteuerung	• Frequenzumrichter • Regelbereich stufenlos zwischen 100...420 U/min (am Rührwerk) • Thermischer Motorschutzschalter
Elektrische Ausrüstung	• Sicherheitssteuerung für Schwenkschutzüberwachung
Ausführung	• Maschinenständer aus Stahlblech mit hochwertiger Lackierung. • Im Lebensmittelbereich sind sämtliche Teile aus hochwertigem rostfreiem Stahl hergestellt. Alle demontierbaren Teile im Lebensmittelbereich können in der Spülmaschine gereinigt werden.
Ausrüstung	• Personenschutzsystem bestehend aus rostfreiem Kesselschutz, Notstop-Pilztaster und Magnetschalter. • Schlagmaschine mit 22 Liter Rührkessel und vier Schlag- und Rührwerkzeugen. • Mechanische Besenverstellung • Abstellgitter aus rostfreiem Stahl, an Kessel ansteckbar • Anschluss für Ansteck-Apparate „Lips Junior (40x70 mm/4kt-15 mm)" Drehzahl stufenlos zwischen 50...210 U/min
Gewicht	ca. 147 kg inkl. Kesselwerkzeuge und Abstelltablar, ohne Ansteck-Apparate
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C/ Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend/ Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2000 m

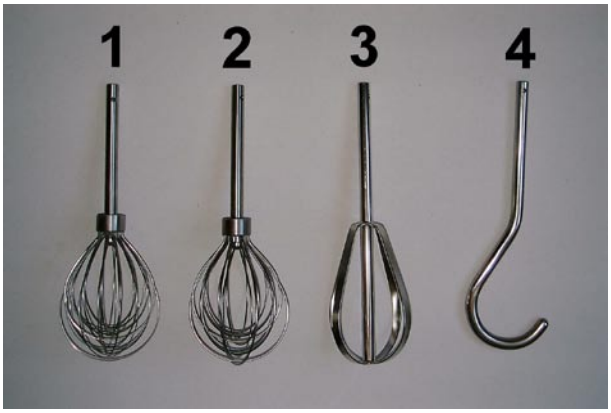

925
635
505
500
600
305
60
600
700
965
min. 600
max. 1050

Deutsch

6. VERWENDUNG DER EINZELNEN ANSTECKAPPARATE

Was können Sie mit welchem Gerät herstellen

Supra22 Kesselwerkzeug



Rühr- und Schlagmaschine

1. Schneebesen : Rahm, Eiweiss, Schnee
2. Massenbesen : Mayonnaise, Crèmen, Saucen, Omeletten
3. Schläger : Kartoffelstock, Knöpfli, Rühren von Brät, Omeletten, Biskuitmassen
4. Knethaken : Sämtliche Teige wie Weggli, Zopf, Hefe, Blitz-Blätterteig usw.

Passierwerk (empfohlene Option für Grund-ausstattung)

Ansteck-Passierwerk PASS 200

Sieb fein* 1,5 mm : Früchte (Gelee), Kartoffelbrei, Kompott, Tomatenmus usw.

Sieb mittel 2,5 mm : Kartoffelstock, Suppe, Gemüse, Saucen, Früchte, Apfelkompott, Fischsuppe (zweites passieren) usw.

Sieb grob 3,5 mm : Kartoffelstock , Fischsuppe (erstes pürieren) und als Variante wie mittleres Sieb

*= Als Zubehör separat erhältlich.

Was können Sie mit welchem Gerät herstellen

Gemüseschneider (empfohlene Option für Grund-ausstattung)

Ansteck-Gemüseschneider AGS19 mit Scheiben aus Edelstahl

Scheibenschneidscheiben:
0-8 mm *S0-8 : Äpfel, Champignons, Radieschen usw.
Raffelscheibe Nr.
1,5 mm *R1,5 : Hartkäse, Nüsse, Schokolade, Brot getrocknet
3 mm *R3 : Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Käse usw.
9 mm *R9 : Rösti, Käse(Fondue), Randen, Birnen usw.
Streifenschneidscheibe:
2x2 mm *J2x2 : Rettich, Karotten, Gurken usw.
*=empfohlener Standard-Scheibensatz aus Edelstahl

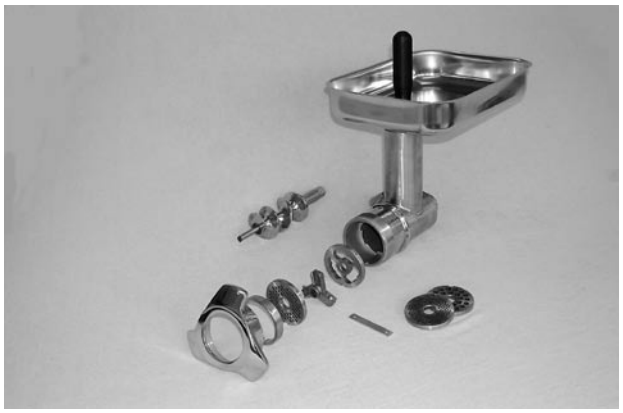
Eine Übersicht über das Scheibenprogramm mit Empfehlungen zur Scheibenauswahl ist bei Rotor Lips AG erhältlich, oder Sie lassen sich durch unseren Aussendienst beraten.

Speziell für AGS19: Würfeleinsätze von 6 bis 14 mm erhältlich.

⚠

WARNUNG!
Nur Schneidscheiben mit höchstens 8 mm Schnittdicke verwenden (CE-Konformität!)

Gemüse- und Fleischscheffel (empfohlene Option für Grund-ausstattung)



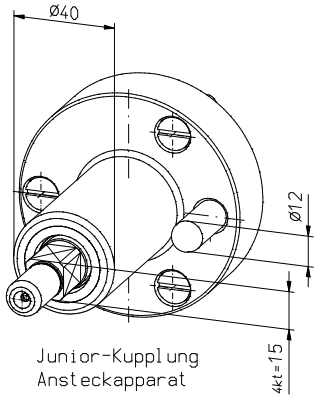
Ansteck-Gemüse- und Fleischscheffel EAW70 (Wolf) aus Edelstahl

Lochscheibe
3 mm : feines Brät
5 mm : eher grobes Brät, Gemüse (Spinat)
8 mm : als Variante für ebenfalls grobes Brät,Fett

Weitere Lochscheibengrössen von 1,5-16 mm als Zubehör separat erhältlich.

Deutsch

Dimension Junior-Kupplung Ansteckapparat



HINWEIS!
Ihre Universal Küchenmaschine ist mit einem Anschluss für Ansteckapparate vom Typ:
"Lips Junior (40x70mm/4kt-15 mm)" ausgerüstet.
Verwenden Sie nur Ansteckapparate welche mit der passenden Ansteckkupplung ausgerüstet sind.

WARNUNG!
Lesen Sie die Bedienungsanleitungen, welche mit den Ansteck-Apparaten mitgeliefert werden, sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Ansteck-Abstell-gitter für Ansteckapparat

Das Ansteck-Abstellgitter kann einfach am Rührkessel angesteckt werden und wird benötigt für das anbringen eines Auffangbehälters unter dem Ansteckapparat.

7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WARNUNG!
Die Netzspannung und die Frequenz muss mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben und die Frequenz in [Hz]).

WARNUNG!
Gerät erst mit Netzanschluss verbinden, wenn der Hauptschalter (Ein/Aus-Funktion) auf Stellung „0" ausgeschaltet ist.

HINWEIS!
Keine Verlängerungskabel verwenden.

- Die Netzspannung muss sinusförmig und interferenzfrei sein.
- Das Gerät nur an 1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.
- Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.
- Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.
- Netzkabel und Stecker auf Verletzungen prüfen (Transportschäden).
- Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel „Reparatur".

WARNUNG!
Sollte das Netzkabel beschädigt sein, dieses unverzüglich ersetzen (siehe Kapitel „Reparatur").

8. INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Vor Inbetriebnahme Maschine und Werkzeuge gründlich reinigen. Beachten Sie die Hinweise in Kapitel „Reinigung".

Handhabung der Maschine

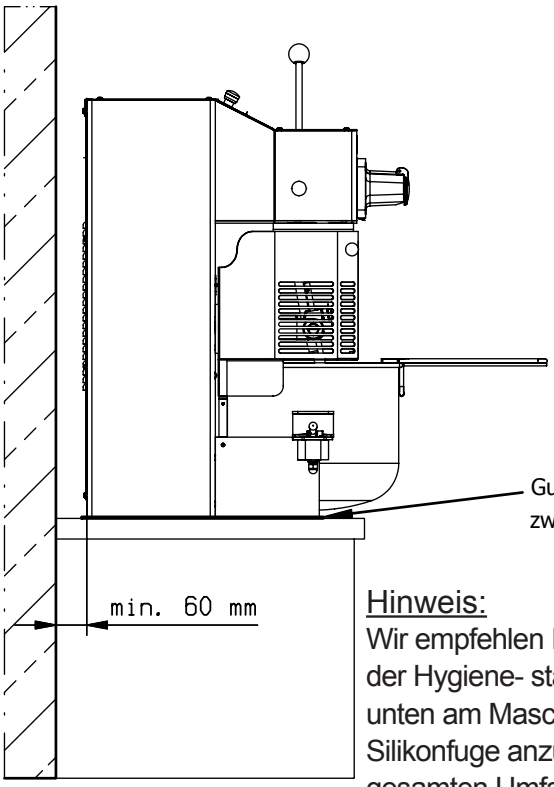
Die Maschine kann mit Transportgurten, welche um den Rührkopf geschlauft werden, angehoben werden. Besser ist der Einsatz eines Hubwagens. Die Hebevorrichtung und die Transportgurte sind dem Gewicht entsprechend auszuwählen.

WARNUNG!
Beachten Sie das hohe Gewicht der Maschine und benützen Sie entsprechende Einrichtungen.

Deutsch

Aufstellen der Maschine

- Die Universal-Küchenmaschine auf einen soliden, stabilen und flachen, nicht geneigten Unterbau stellen. Die Idealhöhe beträgt ca. 50 -60 cm ab Boden.
- Um die Hygienevorschriften einzuhalten ist zwischen Unterbau und dem Maschinengehäuse die mitgelieferte Gummiunterlage 470x470x3 mm zu legen. Dadurch wird gewährleistet, dass das Maschinengehäuse nicht verunreinigt wird und sich im durch den Motor erwärmten Hohlraum keine Krankheitserreger einnisten können. Gleichzeitig wird der rutschfeste Halt der Maschine auf dem Unterbau erreicht.



Hinweis:
Wir empfehlen Ihnen -aus Gründen der Hygiene- statt der Gummiunterlage unten am Maschinenständer eine dünne Silikonfuge anzubringen, welche auf dem gesamten Umfang die Spalte zwischen Maschine und Unterbau schliesst.

- Der minimale Abstand zur Wand (60mm) muss aus Hygienegründen und für die Kühlung des Antriebs eingehalten werden.

HINWEIS!
Lesen Sie vor dem Anschliessen der Maschine ans Netz das Kapitel „Elektrischer Anschluss" aufmerksam durch.
Erst dann Netzstecker an Anschlussdose anschliessen.

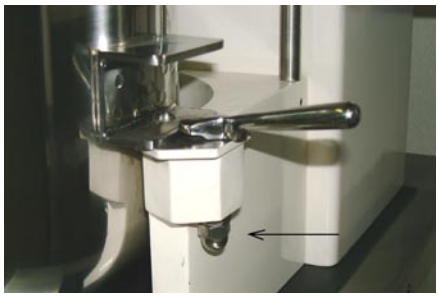
9. BEDIENUNG

Rühr- und Schlagwerk einrichten

- Chromstahlkessel einsetzen, Klemmhebel für Kesselarretierung beidseitig anziehen und festen Sitz prüfen.

  Gegebenenfalls Klemmhebel durch verstellen der Sechskantmuttern einstellen.

  Nur ein festsitzender Kessel gewährleistet einen einwandfreien Betrieb.



Klemmhebel für Rührkessel.

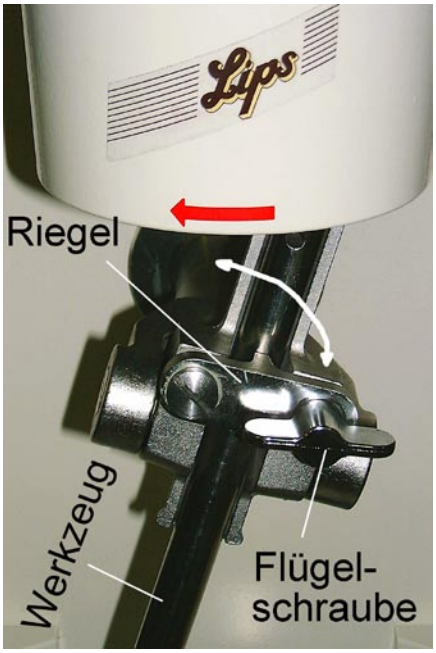
HINWEIS!
Nie ein Werkzeug einspannen, wenn der Rührkessel nicht eingesetzt ist.

- Gewünschtes Werkzeug einspannen.

  Riegel hochklappen, Werkzeug einlegen, Riegel herunterklappen und Flügelschraube festziehen.

HINWEIS!
Das Werkzeug darf den Kesselboden nicht berühren.
Abstand ca. 3 mm!

WARNUNG!
Vermeiden Sie Unfälle und Folgeschäden durch rechtzeitiges Auswechseln defekter Werkzeuge.



Besenhalterung am Rühr- und Schlagwerk.

HINWEIS!
Beim Arbeiten mit Ansteck-Apparaten muss der Riegel auch ohne montiertes Werkzeug festgezogen sein.

- Schutzsegmente aufstecken und gegeneinander schwenken bis sie vorne geschlossen sind. Die Maschine lässt sich nur mit geschlossenem Schwenkschutz starten.

Starten der Maschine

WARNUNG!
Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ist aus Gründen der Sicherheit (z.B. Schlitzbreite in Schwenkschutz) die Bedienung der Universal-Küchenmaschine Supra22 und deren Ansteck-Apparate untersagt.

HINWEIS!
Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung".

- Hauptschalter auf Stellung „I" einschalten.

HINWEIS!
Nie Maschine starten ohne sich davor zu überzeugen, dass das jeweilige Werkzeug die 3 mm Abstand zum Kesselboden hat.

- Gewünschte Kesselwerkzeugbahn (Ausschlag) mit Hebel für Besenverstellung einstellen.

  Empfehlung: Starten Sie die Maschine, wenn der Hebel für Besenverstellung hinten steht = schonender Anlauf (<Drehmoment).

  Hebel für Besenverstellung nach vorne ziehen (wie Pfeilrichtung in Skizze), um die Kesselwerkzeugbahn entsprechend zu vergrössern.

- Passen Sie die grösse der Kesselwerkzeugbewegung der Bearbeitung an.

VERBOT!
Niemals mit Hand oder sonstigem Gegenstand in Ansteckkupplung hineingreifen. Dies kann schwere Verletzungen zur Folge haben.

GEFAHR!
Niemals mit Hand oder sonstigem Gegenstand in Kesselöffnung hineingreifen. Dies kann schwere Verletzungen zur Folge haben.

- Durch kurzes drücken der „UP-Taste" beginnt die Maschine auf der minimalen Umdrehungszahl zu laufen/arbeiten.
- Gewünschte Geschwindigkeit (stufenlos) auf der Folientastatur durch drücken der Tasten „UP" und „DOWN" einstellen.

  OFF = Ausschalten der Maschine

  UP = Einschalten und Drehzahlerhöhung

  DOWN = Drehzahlverminderung

HINWEIS!
Passen Sie die Drehzahl der Bearbeitung an. Beim Kneten schwerer Massen nur auf kleiner Stufe arbeiten.

- Die Drehrichtung ist mit dem roten Pfeil am Rührkopf angegeben.
- Ansteck-Apparate sind fest mit dem Antrieb gekoppelt und werden auf die gleiche Weise bedient.

GEFAHR!
Gefährdete Personen müssen speziell vorsichtig mit staubenden Lebensmitteln wie Mehl umgehen.
Für weitere Infos empfehlen wir folgende SUVA-Publikation: «Bäckerasthma-muss das sein? Alles was Sie über Berufskrankheiten durch Mehl und Backmittel wissen müssen- Vorbeugung und Behandlung» Art.Nr. 2702d, Bezugsquelle: SUVA, Luzern (Schweiz).

Stoppen der Maschine

- Die Maschine wird gestoppt durch drücken der „OFF-Taste". Im Gegensatz zum Not-Stop läuft die Maschine langsam aus und schont die Mechanik=längere Lebensdauer.
- Die Maschine kann auch gestoppt werden durch das öffnen der Schwenkschutzsegmente.
- Der Not-Stop-Pilztaster schaltet augenblicklich den Motor aus (Schnellstop), das Rühr- und Schlagwerk und alle Ansteck-Apparate werden gestoppt. Nur im Notfall benutzen!
- Maschine nach Gebrauch mittels Hauptschalter (auf Stellung „0") ausschalten.

HINWEIS!
Benutzen Sie den Not-Stop-Pilztaster für den Notfall. Auch beim Arbeiten mit Ansteck-Apparaten.

Kessel entfernen

- Ist die Arbeit beendet, öffen Sie die Schwenkschutzsegmente und die Maschine steht still. Es empfiehlt sich, den Rührkessel mitsamt dem Werkzeug aus der Maschine zu heben.
- Dazu die Flügelschraube lösen und den Riegel aufklappen (linke Hand am Werkzeug, mit rechter Hand lösen).
- Danach beidseitig Klemmhebel für Kesselarretierung lösen.
- Jetzt kann der Rührkessel mitsamt Werkzeug über die zwei Stifte an der Maschine hinaus angehoben und entfernt werden.
- Der Rührkessel mit Werkzeug und Maschine nach Gebrauch reinigen. Näheres entnehmen Sie dem Kapitel „Reinigung".

10. SICHERHEITS-STEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

- Die Sicherheitssteuerung verhindert das Einschalten des Motors, ohne dass die Schwenkschutzsegmente zugeklappt sind, oder stoppt diesen, wenn während dem Arbeiten ein Schwenkschutz geöffnet wird. Wenn der Schwenkschutz wieder geschlossen wird, muss die Maschine wieder erneut durch Drücken der „UP-Taste" gestartet werden.
- Der Not-Stop Pilztaster soll nicht für das normale Ein- bzw. Ausschalten der Maschine benützt werden.
- Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutzschalter die Maschine aus. Tritt dieser Fall ein, muss der Hauptschalter für ca. 30 Sekunden auf Stellung „Aus" geschaltet werden (Resetfunktion). Danach kann die Maschine wieder normal eingeschaltet werden.
- Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an Ihren Händler. Näheres entnehmen Sie dem Kapitel „Reparatur".

11. REINIGUNG

HINWEIS!
Maschine für die Reinigung immer mittels Hauptschalter ausschalten.

- Die lackierten Teile (Maschinengehäuse) sollen nur mit einem feuchten Lappen gereinigt werden, ausnahmsweise mit einem leichten Seifenwasser.

VERBOT!
Niemals chemische Reinigungsmittel und kratzende Lappen verwenden.

- Die blanken Metallteile sind ausnahmslos aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Diese Teile sind im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und sind nach jedem Gebrauch zu reinigen. Niemals einölen, diese Teile rosten nicht!
  Ausnahme: die zwei Klemmhebel für den Kessel müssen von Zeit zu Zeit mit Fett geschmiert werden.
- Die Werkzeuge, der Kessel, das Abstelltablar und die Schwenkschutzsegmente sind nach jedem Gebrauch gründlich zu Reinigen und können demontiert werden.
  Diese Teile sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest. Speziell das Kesselwerkzeug muss generell in der Spülmaschine gereinigt werden (Gefahr durch Mikroorganismen).

HINWEIS!
Kesselwerkzeug muss nach jedem Gebrauch in Spülmaschine gründlich gereinigt werden.

GEFAHR!
Niemals die Maschine mit Schlauch oder Abdampfgerät reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

GEFAHR!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

12. WARTUNG

- Eine sauber gereinigte Maschine ist Voraussetzung für einen störungsfreien Betrieb.
- Die Maschine selbst ist nebst der Reinigung wartungsfrei. Alle rotierenden Teile laufen in lebensdauergeschmierten Lagern.
- Sollten Störungen auftreten, gehen Sie bitte gemäss Beschreibung im Kapitel „Störungsbehebung" vor.

13. STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Ursache	Behebung
Kein Strom. Drehzahlanzeige leuchtet nicht.	• Netzkabel nicht an Wandsteckdose angeschlossen. • Sicherungen Anschlussseitig durchgebrannt, oder Fehlerstromschutzschalter (FI) ausgeschaltet. • Netzkabel gequetscht oder eingeschnitten	• Netzkabel in Wandsteckdose anschliessen. • Sicherungen auswechseln oder Fehlerstromschutzschalter (FI) einschalten. • Netzkabel von Fachkraft durch original Ersatzkabel ersetzen lassen.
Motor/Rührwerk startet nicht Drehzahlanzeige leuchtet.	• Notstop-Pilztaster eingerastet. • Schwenkschutzsegmente nicht geschlossen.	• Notstop-Pilztaster durch drehen entriegeln. • Schwenkschutzsegmente schwenken bis sie vorne geschlossen sind.
Motor setzt unter Belastung aus.	• Frequenzwandler hat wegen Überlastung oder Überhitzung ausgelöst. • Defekt in der Elektronik	• Hauptschalter für 30 Sekunden ausschalten (Abkühlzeit) • Lips Service
Motor lässt sich nicht oder nur schlecht Regeln.	• Defekt in der Elektronik	• Hauptschalter ausschalten („0") • Rotor Lips Service
Motor/Rührwerk startet nicht und „EE" auf Display	• Motorsteuerung defekt	• Rotor Lips Service
Motor läuft nach öffnen der Schwenkschutzsegmente weiter	• Defekt in der Elektronik	• Service durch die Firma Rotor Lips AG ACHTUNG! die Arbeitssicherheit ist nicht mehr gewährleistet

HINWEIS!
Kann die Störung nicht behoben werden, wenden Sie sich an die Rotor Lips-Serviceabteilung gemäss Kapitel „Reparatur".

14. REPARATUR

Für die genaue Lokalisierung der Störung empfehlen wir Ihnen, einen Kontrollcheck nach Tabelle in Kapitel „Störungsbehebung" durchzuführen. Dies ermöglicht uns, gezielt auf Ihr Problem einzugehen und Ihnen unnötige Servicekosten zu ersparen.

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von dem Hersteller anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Kontaktieren Sie die anerkannte Servicestelle um das weitere vorgehen zu koordinieren.

Serviceabteilung: Telefon: +41 (0)33 346 70 80
Fax: +41 (0)33 346 70 77

WARNUNG!
Reparaturen dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS!
Verdrahtungsplan befindet sich im Maschinengehäuse.

VERBOT!
Niemals Schmiermittel, Reinigungsmittel usw. benützen die toxische Substanzen enthalten! Nur Substanzen verwenden die physiologisch unbedenklich sind.

15. ENTSORGUNG DER ARBEITSABFÄLLE

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle muss nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Das sind zum Beispiel:
Lebensmittelverpackung, Arbeitsabfälle und andere.

16. ENTSORGUNG DER MASCHINE

Haben Sie schon eine Offerte für Revision angefordert?
Erkundigen Sie sich unverbindlich bei der Firma Rotor Lips AG, um Ihre Maschine durch eine Werksrevision Instand zu stellen.

Das Entsorgen der Maschine muss nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

CONTENU

Lips Combirex Supra22 230 V

1. Introduction 24
2. Règles de sécurité 25
   • Hors responsabilité 28
3. Utilisation 29
4. Aperçu de la machine 30
5. Données techniques 31
6. Utilisation des accessoires 33
7. Raccordement électrique 36
8. Mise en service 36
   • Utilisation de la machine 36
   • Emplacement de la machine 37
9. Utilisation 38
   • Mise en place des outils 38
   • Mise en marche de la machine 39
   • Arrêt de la machine 40
   • Enlèvement de la cuve 41
10. Commande de sécurité et protection du moteur 41
11. Nettoyage 42
12. Entretien 42
13. Suppression des pannes 43
14. Réparation 44
15. Elimination des déchets 44
16. Recyclage de la machine 44

Déclaration de conformité CE.....derniére page

Année de construction: sur la plaque signalétique de la machine se trouve un numéro d'appareil à 8 chiffres. Les 3è et 4è chiffres désignent l'année de construction de la machine.

AVERTISSEMENT!
- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.**
- **Soyez spécialement attentif au chapitre „Règles de sécurité".**

Pour toute information adressez-vous à:

Rotor Lips SA
Service
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

Téléphone: +41 (0)33 346 70 70
Téléfax: +41 (0)33 346 70 77
service@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Français

1. INTRODUCTION

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions de votre choix et de l'achat de votre machine universelle Combirex-Supra22.

Votre machine universelle Combirex-Supra22 est un outil de travail indispensable de tous les jours. Elle mérite sa dénomination de machine de cuisine universelle. Ainsi vous pouvez donc

- **Remuer, pétrir, mélanger, battre, fouetter avec le batteur-mélangeur.**
- **Couper, râper des légumes, des salades, des tubercules, des fruits, des noix/noisettes, du fromage, etc. avec l'accouplement coupe-légumes.**
- **Préparer de la viande à farce avec le hachoir à viande.**
- **Passer des légumes, des tubercules etc. avec le passe-tout.**

Afin que vous puissiez travailler aisément et d'une façon appropriée avec cette machine et ses accessoires, nous vous conseillons de lire ce mode d'emploi et de le placer à la portée de votre personnel afin qu'il puisse également profiter de tout ses avantages.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans votre belle profession qu'est la cuisine.

Votre team ROTOR LIPS

2. REGLES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que les règles de sécurité avant d'effectuer la mise en service.

Aperçu des symboles

Dans ce document, les symboles suivants sont décrits. Ils montrent le degré de risques de blessures ou les dégâts causés si ces informations signalées avec le symbole ne sont pas respectées ou ignorées lors de l'utilisation correcte de la machine.

DANGER!
Ce symbole indique que, en cas d'inobservation, il peut se produire des accidents graves, voire mortels.

AVERTISSEMENT!
Ce symbole indique que l'inobservation des informations peut causer des blessures ou des dégâts matériels.

INTERDICTION!
Ce symbole indique que la fonction est interdite..

MISE EN GARDE!
Ce symbole indique que l'action prescrite doit être observée. (obligatoire)

Prescriptions selon la loi

Cette machine est conforme aux normes de sécurité et des prescriptions sur la santé, comme mentionné dans les directives 2006/42/EC (EN 453) ou selon mention de STEG suisse..

DANGER!

Le système de sécurité ne remplit sa fonction de protection des personnes et de prévention des accidents que si ce mode d'emploi est scrupuleusement respecté ainsi que l'observation des prescriptions de la loi actuellement en vigueur. Si ces prescriptions ne sont pas ou partiellement observées, il peut s'en suivre des accidents avec conséquences graves qui peuvent être poursuivies par la loi. En cas d'inobservation, toute responsabilité et indemnité ne peuvent incomber au fabricant de la machine.

Le mode d'emploi peut aussi s'obtenir par E-Mail info@RotorLips.ch

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que les règles de sécurité avant d'effectuer la mise en service.

MISE EN GARDE!

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de la machine de cuisine universelle Combirex-Supra 22.

Il doit être impérativement à disposition de toute personne travaillant avec cette machine et ceci pendant la durée de l'utilisation.

Pour l'utilisation des accessoires d'accouplement, les chapitres les concernant sont à observer.

Français

DANGER!
Ne pas laisser la machine sans surveillance durant sa fonction.

DANGER!
N'approchez pas vos mains, vos cheveux ou autre objet près des pièces en mouvement.

DANGER!
Un appareil électrique n'est pas un jeu d'enfant. Les enfants ne doivent pas l'utiliser. Ne le laissez donc pas à leur portée.
Ne pas laisser pendre le câble électrique.

DANGER!
Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre „Réparation". Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.

DANGER!
Après chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

DANGER!
Introduire et retirer la fiche dans la prise uniquement si l'appareil est hors tension et jamais avec des mains mouillées.

AVERTISSEMENT!
Introduire la fiche uniquement si l'appareil est déclenché.

AVERTISSEMENT!
L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires prescrits par le fabricant.

AVERTISSEMENT!
Contrôlez, avant la mise en service, si le raccordement électrique correspond à la plaquette signalétique qui se trouve sur l'appareil et que l'appareil possède la fiche adéquate.

INTERDICTION!
L'appareil ne doit pas être mis en service si il est défectueux.

INTERDICTION!
Ne pas laver au jet d'eau!
Essuyer simplement avec un chiffon humide.

INTERDICTION!
Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur un bord tranchant, ne pas le poser sur un plan de travail et ne pas le poser sur une surface chaude.

INTERDICTION!
Ne jamais utiliser des matières lubrifiantes et des produits de nettoyages qui contiennent des substances toxiques!
Utilisez uniquement des substances qui sont physiologiquement sans risques.

MISE EN GARDE!
La machine de cuisine universelle ne doit être utilisée que par du personnel instruit en la matière.

MISE EN GARDE!
La machine de cuisine universelle doit être mise en service uniquement si les accessoires sont montés correctement.

MISE EN GARDE!
La machine de cuisine universelle doit être contrôlée avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).

MISE EN GARDE!
Les appareils d'un voltage de 230V peuvent être raccordés à du 220V.

MISE EN GARDE!
Ne pas utiliser de rallonge électrique.

MISE EN GARDE!
Avant chaque nettoyage, débrancher l'interrupteur général de la machine.

MISE EN GARDE!
Après chaque emploi la cuve et ses outils doivent être minutieusement lavés. Peut se faire aussi dans le lave-vaisselle.

MISE EN GARDE!
Si la machine est par mégarde tombée, il faut alors contacter le service après-vente agréé par le constructeur.

Hors responsabilité

Le fabricant ne se porte pas garant en cas de blessures et des dommages causés lors de l'utilisation après incendie, tremblement de terre, acte de malveillance ainsi que d'autres circonstances similaires.

Le fabricant ne se porte pas garant pour des dommages et des pertes de tous genres (inclus perte de revenu, interruption de travail, corruption, etc.) qui résultent de l'utilisation ou de la non utilisation de la machine.

Le fabricant ne se porte pas garant pour des dommages ou des pertes qui résultent de la non observation du présent mode d'emploi.

Le fabricant ne se porte pas garant pour des dommages ou pertes qui résultent de l'utilisation d'outils ou d'accessoires non conformes fournis par des tiers.

INTERDICTION!
La machine de cuisine universelle ne doit être utilisée qu'avec des accessoires de la maison Rotor Lips SA.
Les appareils accessoires doivent être pourvus d'un accouplement avec la description **Lips Junior (d 40x70 mm, 4kt= 15 mm).**

AVERTISSEMENT!
Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser machine de cuisine universelle.
Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT!
Si la machine de cuisine universelle ou ses accessoires sont modifiés par des tiers ou utilisés en non conformité, le fabricant ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.

3. UTILISATION

La machine de cuisine universelle peut être utilisée pour les travaux suivants:

- Mélanger, battre, pétrir, remuer avec le batteur-mélangeur.
  Couper, râper et effiler des légumes, des salades, des tubercules, des fruits, des noix, du fromage, etc. avec l'accessoire coupe-légumes.
- Hacher de la viande, de la chair à saucisse avec le hachoir à viande
- Passer des légumes, des tubercules, etc. avec le passe-tout.

MISE EN GARDE!
La machine de cuisine universelle est conçue pour la cuisine professionnelle ou boulangerie et ne doit être utilisée que pour le traitement des aliments.

DANGER!
La machine de cuisine universelle ne doit pas être utilisée pour le traitement de matériaux explosifs ou inflammables.

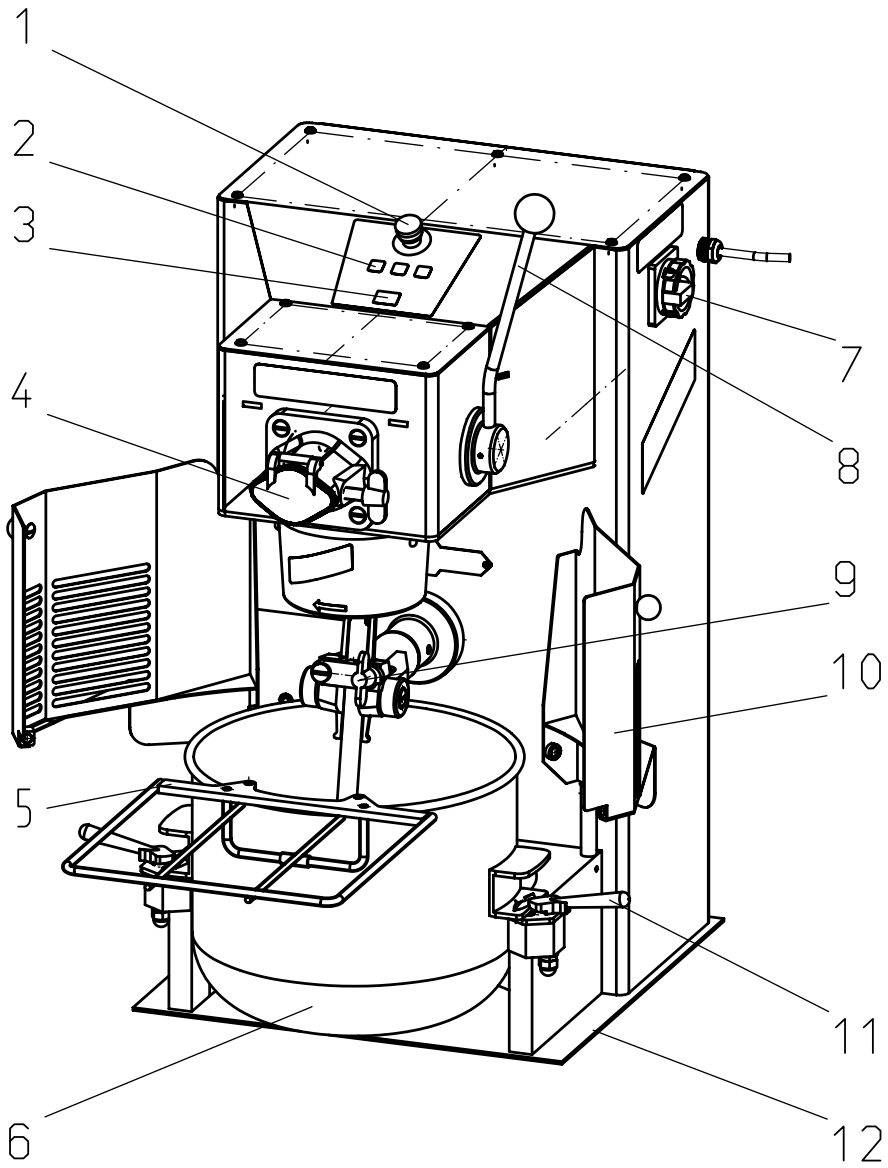
La machine de cuisine universelle ne doit être utilisée qu'avec les appareils auxiliaires de la maison Rotor Lips SA:

- Coupe-légumes AGS-19 (option de base recommandée)
- Hachoir combiné à viande et légumes EAW70 (Wolf) en acier inoxydable, 70 mm (option de base recommandée)
- Machine à passer PASS 200 (option de base recommandée)

MISE EN GARDE!
Ces appareils doivent être équipés de l'accouplement selon descriptif: Lips Junior (d 40x70 mm, square=15 mm)

4. APERCU DE LA MACHINE

1. Bouton d'arrêt d'urgence
2. Clavier de mise en marche - arrêt/vitesse
3. Affichage de rotation
4. Prise d'accouplement pour accessoires
5. Tablette de travail
6. Cuve inox 22 litres
7. Interrupteur principal - enclencher/déclencher
8. Manette pour régler la position du fouet
9. lavette pour la fixation du fouet, vis à ailettes
10. Protection de sécurité pivotante
11. Pince pivotante pour fixation de la cuve
12. Tapis caoutchouc 470x470x3 mm

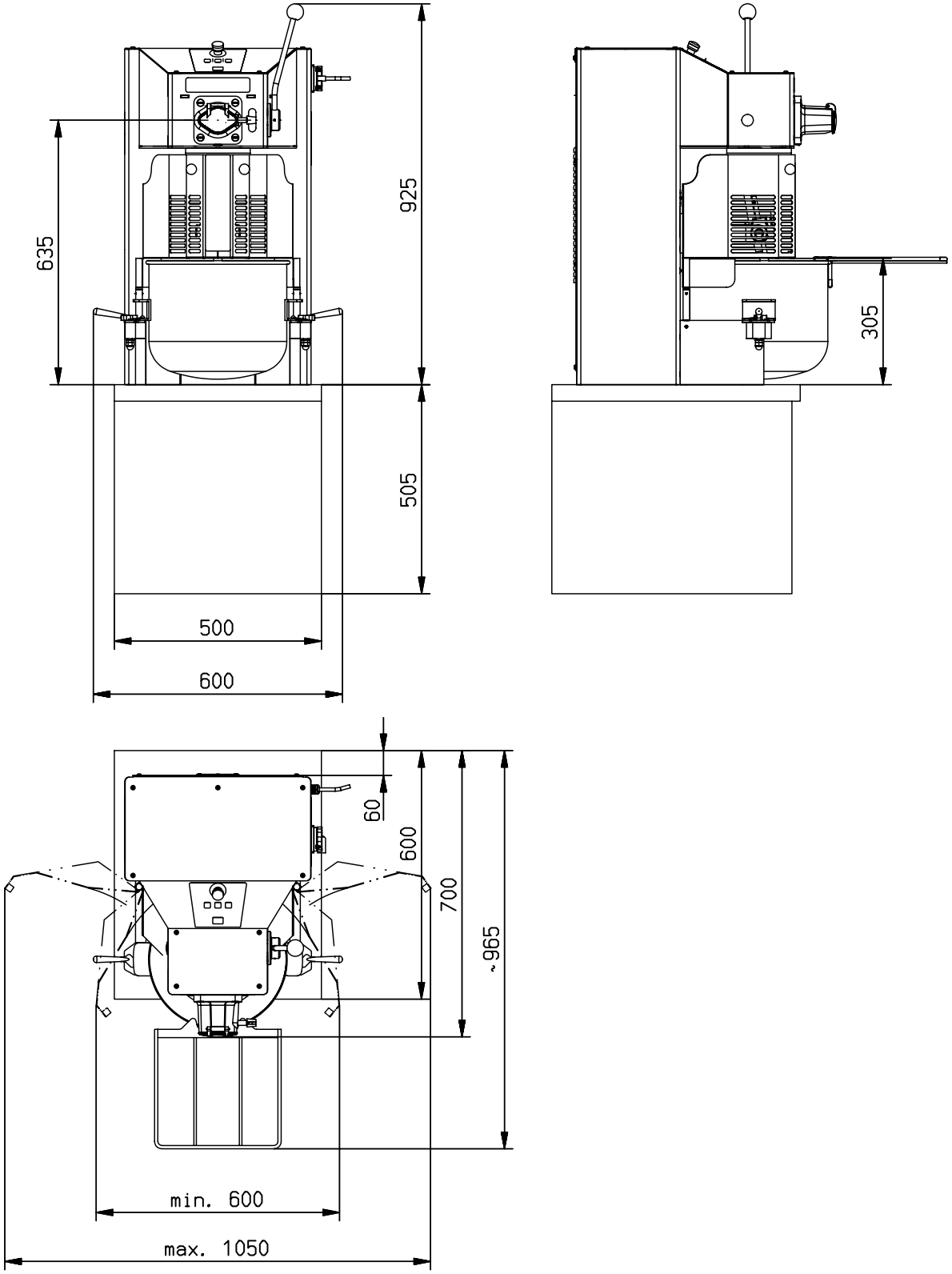


5. DONNEES TECHNIQUES

Exécution:

Alimentation secteur	220-240 Volt/50-60 Hz/sinus
Puissance absorbée	1,1 kW en continu
Fusible	10 A
Moteur	Moteur à rotation 1,1 kW, 930 tr/min., 3x230/400 V, 50 Hz, IP55
Conduite du moteur	• Echangeur de fréquence • Réglage en continu entre 100...420 tr/min. (sur le batteur) • Interrupteur de protection thermique
Equipement électrique	• Protection, surveillancedes portes de sécurité
Exécution	• Bâti de la machine en tôle d'acier avec cage à haute résistance • Toutes les parties en contact avec les aliments sont fabriquées en acier inoxy dable et peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle
Equipement	• Le système de protection des personnes se compose de portes pivotantes sur la cuve, bouton d'arrêt d'urgence et des commutateurs magnétiques. • Batteur de 22 litres, cuve et 4 outils pour battre et pétrir • Déplacement du fouet mécanique • Table de travail en acier inoxydable et à accoupler à la bassine • Prise d'accouplement pour accessoires „Lips Junior (40x70 mm/4kt-15 mm)" Nombre de tours en continu 50...210 tr/min.
Poids	env. 147 kg avec cuve et outils ainsi que tablette de travail, sans les appareils accessoires
Température:	Fonctionnement: 10...40°C/ stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation/stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2000 m

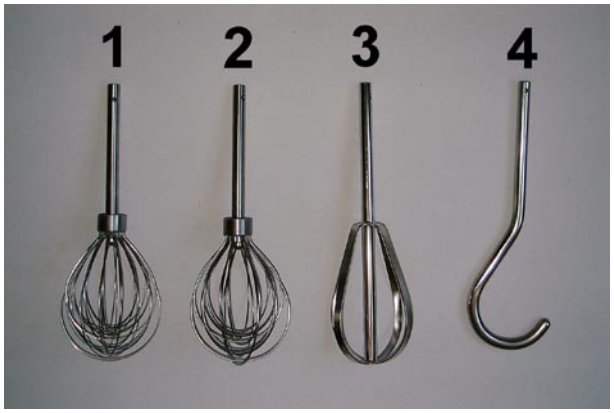
Français


635
925
505
500
600
305
60
600
700
965
min. 600
max. 1050

6. UTILISATION DES ACCESSOIRES

Que pouvez-vous fabriquer et avec quel accessoire

Supra22
Outils pour la cuve



Machine à mélanger et à battre

1. Fouet à blancs: crèmes, blancs d'oeufs en neige
2. Fouet à masses: mayonnaise, crèmes, sauces, omelettes, masses à tourtes
3. Batteur : purée de pommes de terre, knöpfli, chair à saucisse, omelettes, masses à biscuits
4. Pétrin : toutes sortes de pâtes tels que: petits pains, tresses, pâte levée, pâte feuilletée, pâte brisée, etc.

Machine à passer (option de base recommandée)

Machine à passer PASS 200

Tamis fin*: 1,5 mm	fruits (gelée), compote, coulis de tomates etc.
Tamis moyen: 2,5 mm	purée de pommes de terre, potages, légumes, sauces, fruits,compote de pommes, soupe de pois son (deuxième passage), etc.
Tamis grossier: 3,5 mm	purée de pommes de terre, soupe de poisson (premier passage) variante comme tamis moyen

*= peut s'obtenir sur option.

Français

Que pouvez-vous faire et avec quel appareil

Coupe-légumes (option de base recommandée)

Pour AGS19: des grilles macédoine peuvent s'obtenir de 6 à 14 mm.

AVERTISSEMENT!
N'utiliser que des disques avec une épaisseur de coupe inférieure ou égale à 8 mm (conformité CE!)

Accessoire coupe-légumes AGS19 avec diques à couper en acier inoxydable

Disques à trancher:

0-8 mm	*S0-8	pommes, champignons, radis, etc.

Disques à râper:

1,5 mm	*R1,5:	fromage à pâte dure, noix, noisettes, chocolat, pain sec
3 mm	*R3:	pommes, carottes, pommes de terre, céleri, fromage, etc.
9 mm	*R9:	rösti, fromage (fondue et mozzarella), raves, poires, etc.

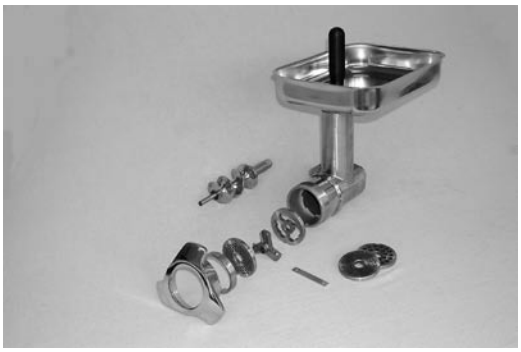
Disques à bâtonnets:

2x2 mm *J2x2 : raifort, carottes, concombres, céleri, etc.

*= assortiment de disques recommandé en acier inoxydable

Un aperçu de l'assortiment de disques peut s'obtenir auprès de Rotor Lips SA ou laissez-vous conseiller par notre service extérieur.

Hachoir à viande et légumes (option de base recommandée)



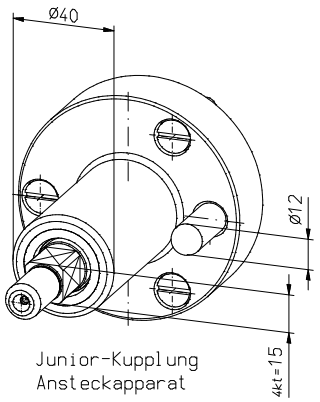
Accessoires hachoir à viande et légumes EAW70 en acier inoxydable

Disques à trous:

3 mm:	fin	- chair à saucisses, terrines
5 mm:	grossier	- chair à viande, légumes (épinard)
8 mm:	gros	- comme variante, également pour chairà arces, graisse

D'autres disques à trous peuvent s'obtenir séparément de 1,5-16 mm

Dimension de l'accouplement Junior pour les accessoires



MISE EN GARDE!
Votre machine de cuisine universelle est pourvue d'un raccordement pour les accessoires type:
"Lips Junior (40x70mm/4quadruple-15 mm)"
N'utilisez que des appareils qui sont pourvu du même accouplement.

AVERTISSEMENT!
Lisez attentivement ce mode d'emploi qui est fourni avec les accessoires et conservez-le afin que vous puissiez vous y référer à tout moment.

Grille attachable pour appareils adaptables

La grille attachable peut être raccrochée facilement a la bassine et est utilisée pour placer un récipient au dessous de l'appareil adaptable.

Français

7. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

AVERTISSEMENT!
La tension et la fréquence doivent correspondre à la plaquette signalétique qui est apposé sur la machine (tension Volt [V] et fréquence [Hz]). Raccordez la machine à 1 phase courant alternatif avec mise à terre.

AVERTISSEMENT!
Raccordez le courant électrique uniquement si l'interrupteur principal est déclenché, position „0".

MISE EN GARDE!
Ne pas utiliser de rallonge.

- La tension doit être sans interférence.
- Raccorder l'appareil à 1 phase courant continu avec mise à terre. Faire attention à ce que le câble corresponde à la fiche murale.
- Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).
- Ne pas tirer ou coincer le câble d'alimentation.
- Contrôler le câble d'alimentation afin qu'il ne soit pas défectueux (dégâts dus au transport).
- Remplacement du câble, voir chapitre „Réparation"

AVERTISSEMENT
Si le câble est endommagé, il est impératif de le remplacer de suite, voir chapitre („Réparation").

8. MISE EN SERVICE

AVERTISSEMENT!
Avant la mise en service de la machine, les outils et les accessoires doivent être nettoyés. Voir chapitre „Nettoyage".

Utilisation de la machine

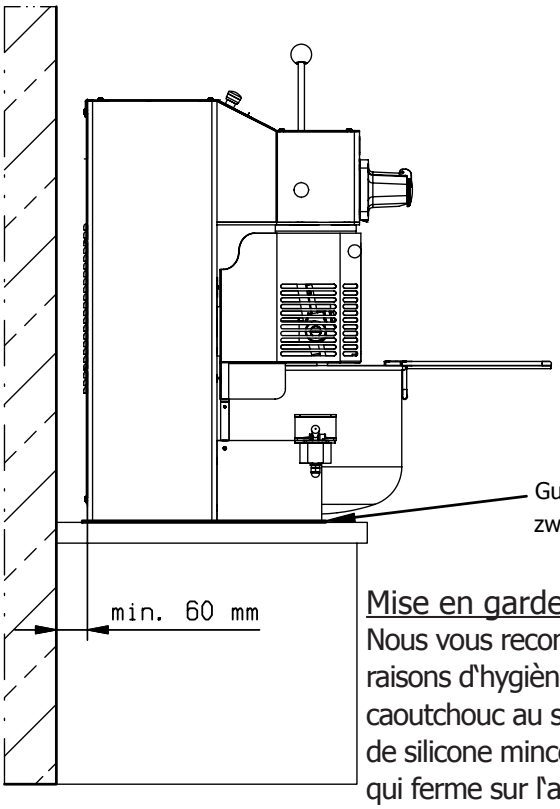
La machine doit être soulevée avec des ceintures de transport fixées autour de la tête du batteur.

Il est préférable d'utiliser un chariot élévateur. Les ceintures de transport ainsi que le chariot doivent correspondre au poids de la machine.

AVERTISSEMENT!
Observez le poids de la machine et utilisez des moyens en conséquence.

Emplacement de la machine

- La machine de cuisine universelle doit être posée sur un socle solide et stable, à plat et jamais penché. La hauteur idéale du socle est d'env. 50-60 cm du sol.
- Pour des raison d'hygiène, il faut poser entre la machine et le socle le tapis en caoutchouc qui est livré avec la machine, dim. 470x470x3 mm. Avec cette précaution, on évite ainsi, de souiller le bâti et que des germes ne s'introduisent dans le bâti de la machine. En même temps on limite le glissement de la machine sur son support.



Mise en garde:
Nous vous recommandons - pour des raisons d'hygiène au lieu du document de caoutchouc au support d'appareil un joint de silicone mince attacher vers le bas qui ferme sur l'ampleur totale la colonne entre l'appareil et le fondement.

- La distance entre la paroi et la machine (60mm) doit être assurée pour le refroidissement du moteur et permettre le nettoyage.

MISE EN GARDE!
Lisez attentivement le chapitre „Raccordement électrique" et ne raccorder la machine qu'ultérieurement.

Français

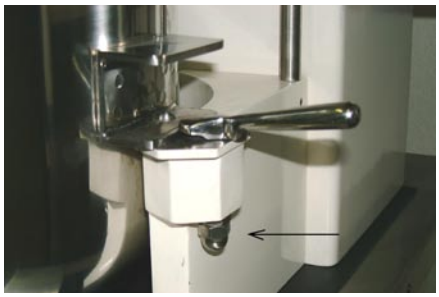
9. UTILISATION

Mise en place des outils

- Mettre en place la cuve en inox, fixer avec les poignées de serrage et contrôler la bonne mise en place.

  Si nécessaire, régler les vis à six pans.

  Seule une cuve mise en place correctement garantit un travail conforme.



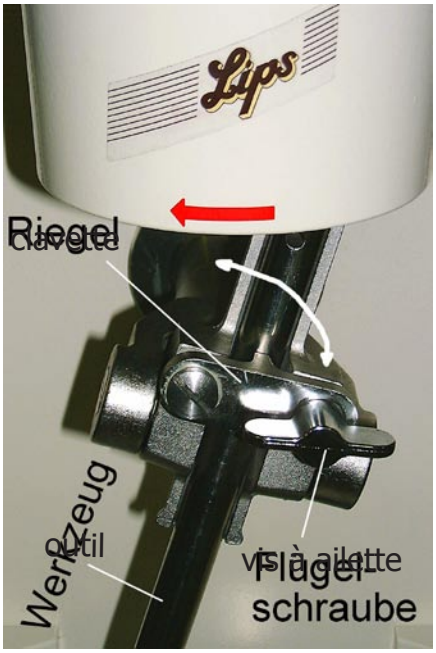
Poignée de serrage pour la cuve.

MISE EN GARDE!
Ne jamais poser un fouet ou autre outil si la cuve n'est pas en place.

- Mise en place de l'outil désiré. Soulever la clavette, poser l'outil, fermer la clavette et serrer la vis à ailette.

MISE EN GARDE!
Les outils ne doivent pas toucher le fond de la cuve.
Distance env. 3 mm!

AVERTISSEMENT!
Vous éviterez des accidents et des dégâts en changeant à temps les outils défectueux.



Support à fouets.

MISE EN GARDE!
Si vous travaillez avec des appareils auxiliaires, la clavette doit toujours être serrée, même si il n'y a pas d'outil sur le support à fouets.

- Posez les portes de sécurité, pivotez-les, l'une vers l'autre, jusqu'à la fermeture. La machine se met en marche uniquement si les portes de sécurité sont fermées.

Mise en marche de la machine

AVERTISSEMENT!
Les enfants et adolescents en dessous de 16 ans ne sont pas autorisés à utiliser la machine Supra 22 et ses accessoires (p.ex. ouverture des portes de sécurité).

MISE EN GARDE!
Avant la mise en service de l'appareil, il est nécessaire de le nettoyer. Veuillez suivre les indications au chapitre „Nettoyage".

- Mettre sur position „I" l'interrupteur principal.

MISE EN GARDE!
Ne pas mettre en marche la machine avant d'avoir contrôlé que l'outil soit à une distance de 3 mm. du fond de la cuve.

- L'outil désiré doit être réglé avec la poignée pour obtenir la circonférence voulue.

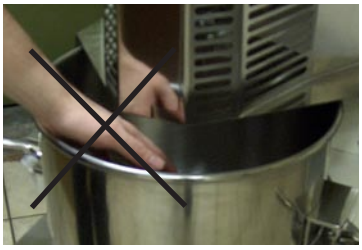
  Conseil: Mettre en marche la machine lorsque la poignée de réglage se trouve à l'arrière = mise en marche en douceur (<petite rotation).

  Tirez la poignée en avant (comme indiqué sur l'esquisse) pour agrandir le cercle de rotation.

- Adaptez la rotation en fonction de la marchandise à travailler.

INTERDICTION!
Ne jamais mettre la main ou d'autres outils dans les appareils auxiliaires. Ceci peut causer des blessures conséquentes.

DANGER!
Ne jamais mettre la main ou d'autres outils dans l'ouverture des portes de protection. Ceci peut causer des blessures conséquentes.



Français

- Lors d'une légère pression sur la touche „UP" la machine se met à travailler en petit vitesse.
- Réglez la vitesse désirée (en continu) en pressant sur le clavier la touche „UP" et „DOWN".

  OFF = Arrêt de la machine

  UP = Mise en marche et augmentation de la vitesse de rotation

  DOWN = Diminution de la rotation

MISE EN GARDE!!
Adaptez le nombre de tours à la masse à travailler. Pour des pâtes ou masses lourdes, il ne faut travailler qu'à petite vitesse.

- Le sens de rotation est signalé par une flèche rouge sur la tête du batteur.
- Les appareils auxiliaires doivent être accouplés fermement.

DANGER!
Les personnes sensibles doivent prendre des précautions avec les aliments poussiéreux, tels que la farine, etc.
Pour d'autres informations, nous vous conseillons d'observer les publications de la SUVA
«Asthme du boulanger ? et tout ce qui concerne les maladies professionnelles causées par la farine et d'autres ingrédients».
Elles sont à disposition à l'art. No 2702d: auprès de SUVA, Luzern (Suisse).

Arrêt de la machine

- La machine doit être arrêtée en pressant sur la touche „OFF".

  En comparaison au bouton « Stop d'urgence », le mouvement ralentit progressivement et protège la partie mécanique = plus longue vie.
- La machine peut être arrêtée en ouvrant les portes de sécurité.
- Le bouton „Stop d'urgence" déclenche le moteur (subitement). Le batteur ainsi que les appareils auxiliaires sont également arrêtés brusquement. A n'utiliser qu'en cas d'urgence !
- Après l'utilisation de la machine, déclencher avec l'interrupteur principal (sur position „0").

MISE EN GARDE!
Utilisez le bouton « Stop d'urgence » uniquement en cas de danger, ceci également si vous travaillez avec des appareils auxiliaires.

Enlèvement de la cuve

- Dès que le travail est terminé, ouvrir les portes de sécurité, ainsi la machine s'arrête. Il est recommandé d'enlever la cuve ainsi que l'outil mélangeur.
- Pour effectuer le procédé, desserrer la vis à ailettes et pivoter la clavette (main gauche sur l'outil et avec la main droite desserrer).
- Ensuite, desserrer les poignées de fixation de la cuve.
- Enlever la cuve ainsi que l'outil par dessus les deux clavettes.
- Nettoyer la cuve ainsi que l'outil après utilisation. De plus amples conseils sont mentionnés sous la rubrique „Nettoyage".

10. COMMANDE DE SECURITE ET PROTECTION DU MOTEUR

- La commande de sécurité empêche que le moteur soit enclenché si les portes pivotantes de sécurité ne sont pas fermées ou arrête la machine si on ouvre les portes. Si les portes de sécurité sont refermées, il est nécessaire d'appuyer sur la touche „UP".
- Le bouton « Arrêt d'urgence » ne doit pas être actionné pour un arrêt normal de la machine. En cas de surcharge ou surchauffe le disjoncteur de la machine se déclenche.
- Si le cas se produit, il faut arrêter la machine env. 30 sec. avec l'interrupteur principal sur la position „Aus" (fonction résiduelle). Ensuite la machine peut être à nouveau enclenchée normalement.
- Si vous constatez une anomalie ou un défaut, veuillez vous adresser à votre service d'entretien. De plus amples renseignements se trouvent au chapitre „Réparation".

11. NETTOYAGE

MISE EN GARDE!
Déclenchez toujours la machine avant le nettoyage avec l'interrupteur principal.

- Les pièces qui sont laquées (bâti moteur) doivent être uniquement nettoyées avec un chiffon doux, exceptionnellement avec de l'eau savonneuse.

INTERDICTION!
Ne jamais utiliser des produits ou éponge abrasifs.

- Les parties en métal lisse sont fabriquées en acier inoxydable. Ces accessoires sont conçus pour le travail des aliments et doivent donc être nettoyés après chaque utilisation. Ne jamais les huiler, ces pièces ne rouillent pas! Exception: les deux leviers de serrage pour la cuve doivent être, de temps à autre, graissés.
- Les outils, la cuve, le tablar pivotant ainsi que les portes de sécurité doivent être nettoyés après chaque utilisation. Ils sont démontables.

Ces pièces sont fabriquées en acier inoxydable et peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle. Spécialement les outils tels que les fouets doivent être nettoyés dans le lave-vaisselle (danger de germes).

MISE EN GARDE!
Les outils tels que les fouets doivent être nettoyés dans le lave-vaisselle après chaque utilisation.

DANGER!
Ne jamais laver la machine avec un tuyau ou un appareil à vapeur. Il en résulterait un risque d'électrocution!

DANGER!
Après chaque utilisation, la machine doit être nettoyée à fond! Un nettoyage insuffisant peut provoquer des risques de germes pour le consommateur.

12. ENTRETIEN

- Une machine propre est la base d'un fonctionnement sans problèmes.
- La machine ne nécessite pas d'entretien à part le nettoyage. Toutes les pièces en mouvement sont autolubrifiantes.
- En cas de dérangement ou panne, veuillez consulter le chapitre „Suppression des pannes".

13. SUPPRESSION DES PANNES

Problèmes	Causes	Suppression
Pas de courant. Pas de lumière dans le compte-tours.	• Le câble d'alimentation n'est pas raccordé à la prise. • Le fusible est brûlé ou le disjoncteur (FI) est déclenché. • Le câble d'alimentation a été écrasé ou abîmé.	• Raccordez le câble d'alimentation. • Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur (FI). • Faites remplacer le câble d'alimentation par une personne compétente en la matière.
Le moteur du batteur ne démarre pas. Le compte-tours est éclairé.	• Le bouton „Arrêt d'urgence" est enfoncé. • Les portes de sécurité ne sont pas fermées.	• Déclenchez le bouton „Arrêt d'urgence" en le tournant. • Pivotez les portes de sécurité jusqu'à leur fermeture complète.
Le moteur se déclenche en travaillant.	• Le changeur de fréquence s'est déclenché à cause d'une surchauffe ou d'une surcharge. • Le système électronique est défectueux.	• Déclenchez l'interrupteur principal env. 30 sec. (temps de refroidissement) • Service Lips
Le moteur est difficilement ou pas du tout réglable.	• Défaut du système électronique.	• Déclenchez l'interrupteur principal („0") • Service par Rotor Lips
Moteur/pétrin ne fonctionne pas „EE" sur l'afficheur	• La direction du moteur est défectueuse	• Service par Rotor Lips
Le moteur continue à fonctionner alors que les portes de sécurité sont ouvertes.	• Défaut du système électronique.	• Service par Rotor Lips ATTENTION! La protection de sécurité n'est plus assurée

MISE EN GARDE!
Si la panne ne peut être résolue, adressez-vous au service après-vente Rotor Lips SA, selon chapitre „Réparation".

Français

14. REPARATION

Pour une localisation des pannes, nous vous conseillons de faire un contrôle selon le descriptif „Suppression des pannes".
Ceci nous permet de comprendre votre problème et, par là, vous économiserez des frais du service d'entretien.

Renseignez-vous auprès du revendeur auquel vous avez acheté l'appareil afin de trouver l'adresse du service après-vente le plus proche, celui-ci est recommandé par le fabricant.

Veuillez prendre contact avec le point de service après-vente reconnu afin de coordonner d'éventuels travaux.

Service après-vente:
Téléphone: +41 (0)33 346 70 80
Téléfax: +41 (0)33 346 70 77

AVERTISSEMENT!
Les réparations doivent être exécutées uniquement par des personnes compétentes en la matière. Des réparations non conformes peuvent mettre en danger l'utilisateur.

MISE EN GARDE!
Le plan de câblage se trouve à l'intérieur du bâti de la machine.

INTERDICTION!
Ne jamais utiliser des produits de nettoyage et lubrifiants qui contiennent des substances toxiques! N'utilisez que des produits qui sont physiologiquement sans danger.

15. ELIMINATION DES DECHETS

Le recyclage des déchets doit s'effectuer conformément aux prescriptions locales en vigueur.

Ce sont par ex.:
L'emballage des denrées alimentaires, les résidus alimentaires ou autres.

16. RECYCLAGE DE LA MACHINE

Avez-vous déjà demandé une offre pour une révision?
Demandez une offre, sans engagement, pour une révision d'usine pour la remise en état de votre machine auprès de Rotor Lips SA.

Le recyclage de la machine doit être effectué selon les prescriptions locales en vigueur.

Lips Combirex Supra22 230 V

INDICE

1. Introduzione 46
2. Indicazioni sulla sicurezza 47
   • Esclusioni di responsabilità 50
3. Utilizzazioni all`uso 51
4. Panoramica della macchina 52
5. Dati Tecnici 53
6. Uso dei singoli dispositivi ad innesto 55
7. Allacciamento Elettrico 58
8. Messa in servizio 58
   • Utilizzo della macchina 58
   • Allestimento della macchina 59
9. Uso 60
   • Allestimento dello sbattitore e del miscelatore 60
   • Avviamento della macchina 61
   • Arresto della macchina 62
   • Rimozione della vaschetta 63
10. Comando di sicurezza e protezione del motore 63
11. Pulizia 64
12. Manutenzione 64
13. Eliminazione guasti 65
14. Riparazioni 66
15. Smaltimento degli scarti di lavorazione 66
16. Riciclaggio della macchina 66

Dichiarazione di conformità CE **ultima pagina**

Anno di costruzione:
Sulla targhetta identificativa sul fronte della macchina c'è un numero ad 8 cifre che è il numero della macchina.
La 3° e la 4° cifra si riferiscono all'anno di costruzione della macchina.

AVVISO!
- **Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare per ulteriori consultazioni.**
- **Attenersi in particolare al capitolo "Indicazioni sulla sicurezza".**

Per eventuali domande o suggerimenti, rivolgetevi a:

Rotor Lips AG
Service
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

Telefon: +41 (0)33 346 70 70
Telefax: +41 (0)33 346 70 77
service@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Italiano

1. INTRODUZIONE

Gentile cliente

grazie per aver acquistato il robot da cucina universale di Lips Combirex-Supra22.

Il robot da cucina universale Combirex-Supra22 sarà il vostro fedele aiutante nello svolgimento dei lavori quotidiani. Si è guadagnato a buona ragione il titolo di robot da cucina universale. Con esso potete

- **mescolare, impastare, miscelare, sbattere con lo sbattitore e miscelatore**
- **tagliare, triturare e grattugiare verdura, insalate, tuberi, frutta, noci, formaggio, ecc. con il tagliaverdure ad innesto**
- **lavorare la carne trita con il tritacarne/batticarne**
- **passare la verdura, i tuberi, ecc. con un passaverdure.**

Per poter lavorare subito, in modo corretto e comodo con la macchina ed i dispositivi ad innesto, consigliamo di leggere con cura le presenti istruzioni per l'uso e di conservarle in un luogo accessibile a chiunque lavori con questa macchina.

Vi auguriamo di ottenere molte soddisfazioni dalla vostra professione.

Il vostro team Lips.

2. INDICAZIONI SULLA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere con cura le presenti istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni sulla sicurezza.

Informazioni sui simboli

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti simboli. Essi indicano il livello di gravità delle lesioni o dei danni alle cose che potrebbero verificarsi qualora vengono ignorate le informazioni abbinate al simbolo, utilizzando quindi la macchina in modo improprio.

PERICOLO!
Questo simbolo indica che l'inosservanza dell'informazione potrebbe comportare lesioni molto gravi, anche mortali.

AVVISO!
Questo simbolo indica che l'inosservanza dell'informazione potrebbe comportare lesioni o danni materiali.

DIVIETO!
Questo simbolo indica il divieto di eseguire l'azione indicata.

INDICAZIONE!
Questo simbolo indica di eseguire l'azione indicata ("richiesta").

Norme di legge

La presente macchina è conforme ai requisiti fondamentali di sicurezza e sanitari, così come esposti nella direttiva macchine 2006/42/CE (EN453) o in quella svizzera STEG.

PERICOLO!

Il dispositivo di sicurezza è in grado di eseguire le sue funzioni di salvapersone e di prevenzione degli infortuni solo a condizione di attenersi con cura alle indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso e dei documenti in esse menzionati; vanno inoltre rispettate tutte le leggi e le direttive vigenti all'atto dell'installazione. Qualora dette direttive non vengano applicate o vengano applicate solo parzialmente, si potrebbero verificare incidenti con gravi conseguenze per le persone coinvolte con relative procedure penali per il responsabile del sistema. In tali casi, decade qualsiasi forma di diritto ad indennizzo.

Le istruzioni per l'uso possono essere richieste al produttore anche per email.

INDICAZIONE!

Le istruzioni per l'uso costituiscono parte integrante del robot da cucina universale Combirex-Supra22. Esse devono essere disponibili a chiunque sia addetto al montaggio, alla messa in servizio, al funzionamento e alla manutenzione, unitamente a tutta la documentazione della macchina disponibile, per tutta la durata del suo utilizzo. Per quanto concerne il funzionamento con apparecchi ad innesto, valgono tutti i capitoli riportati nelle istruzioni per l'uso della macchina standard, a condizione che non venga espressamene indicata la loro invalidità.

PERICOLO!
Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è in funzione.

PERICOLO!
Tenere le mani, i capelli ed eventuali oggetti a distanza dai componenti in movimento.

PERICOLO!
I dispositivi elettrici non sono giochi per bambini.
L'apparecchio va tenuto e conservato al di fuori della loro portata. Non lasciar penzolare il cavo di rete.

PERICOLO!
Far riparare i guasti solo da un servizio d'assistenza autorizzato (vedere capitolo "Riparazioni"). Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.

PERICOLO!
Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

PERICOLO!
Non togliere mai la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.

AVVISO!
Togliere la spina dalla presa solo ad apparecchio spento. Non toccare i contatti della spina. Non lasciar penzolare il cavo (pericolo per i bambini!)

AVVISO!
L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con gli accessori indicati dal produttore.

AVVISO!
Prima della messa in servizio, controllare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella di rete e che l'apparecchio sia dotato della corretta spina.

DIVIETO!
L'apparecchio non deve essere messo in funzione se è danneggiato.

DIVIETO!
Non pulirlo con getti d'acqua! Per effettuare la pulizia, strofinare con un panno umido.

DIVIETO!
Non far penzolare il cavo sul bordo tagliente di un tavolo, non posarli mai sulla superficie di lavoro ed evitare il contatto con superfici molto calde.

DIVIETO!
Non utilizzare mai lubrificanti, detergenti e simili contenenti sostanze tossiche! Utilizzare solo sostanze che non comportano rischio alcuno.

INDICAZIONE!
Il robot da cucina universale deve essere utilizzato esclusivamente da personale istruito.

INDICAZIONE!
Il robot da cucina universale può essere messo in funzione solo dopo aver montato correttamente tutti i relativi componenti. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con i pezzi originali indicati da Rotor Lips S.p.A.

INDICAZIONE!
Prima dell'uso controllare il robot da cucina universale (apparecchio, spina e cavo).

INDICAZIONE!
Apparecchio con 230V si può inserire presa 220V.

INDICAZIONE!
Non utilizzare cavi di prolunga.

INDICAZIONE!
Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'interruttore principale.

INDICAZIONE!
L'utensile della vaschetta deve essere sempre lavato nella lavastoviglie dopo ogni uso.

INDICAZIONE!
Qualora l'apparecchio fosse caduto a terra, farlo controllare da un servizio d'assistenza autorizzato.

Esclusioni di responsabilità

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per lesioni o danni materiali causati dalla macchina, che si verificano in seguito a incendio, terremoto, azioni da parte di terzi, uso non conforme intenzionale o involontario o, comunque, da altre condizioni anomale.
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite accidentali di qualsiasi tipo (comprese le perdite di guadagno, interruzione del lavoro, alterazione, ecc.) che possono verificarsi in seguito all'uso o al possibile non uso della presente macchina.
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite derivanti da un uso della macchina non descritto nelle presenti istruzioni.
Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o perdite derivanti dall'uso di ricambi ed utensili non originali, procurati da terzi.

DIVIETO!
Il robot da cucina universale deve essere utilizzato solo coi dispositivi ad innesto forniti dalla ditta Rotor Lips AG.

Gli apparecchi devono essere dotati del giunto definito come **Lips Junior (d 40 x 70 mm, 4kt = 15 mm)**.

AVVISO!
Il robot da cucina universale deve essere utilizzato esclusivamente da **personale istruito**.
Persone (bambini compresi) che, a causa delle capacità fisiche, sensoriali o mentali o che per la loro inesperienza o non conoscenza, non sono in grado di far funzionare l'apparecchio, non devono utilizzarlo se non sotto la supervisione o le istruzioni di un responsabile.

AVVISO!
Se il robot da cucina universale e/o i relativi dispositivi ad innesto venissero modificati od usati impropriamente per scopi diversi da quelli previsti, il produttore non si assume alcuna responsabilità dei danni e delle conseguenze che possono derivarne.

3. UTILIZZAZIONI ALL`USO

Il robot da cucina universale può essere impiegato per effettuare i seguenti lavori:

- impastare, mescolare, miscelare, sbattere con lo sbattitore e miscelatore.
- tagliare, triturare e grattugiare verdura, insalate, tuberi, frutta, noci, formaggio, ecc. con il taglia verdure ad innesto.
- lavorare la carne da tritare con il tritacarne/batticarne.
- passare la verdura, i tuberi, ecc. con un passaverdure.

INDICAZIONE!

Il robot da cucina universale è previsto per l'utilizzo in cucine e panifici professionali e deve essere utilizzato esclusivamente per la lavorazione di generi alimentari.

PERICOLO!

Il robot da cucina universale non deve essere utilizzato per la lavorazione di materiali che possono infiammarsi o esplodere durante la lavorazione.

Il robot da cucina universale deve essere utilizzato solo coi seguenti dispositivi ad innesto forniti dalla ditta Rotor Lips AG:

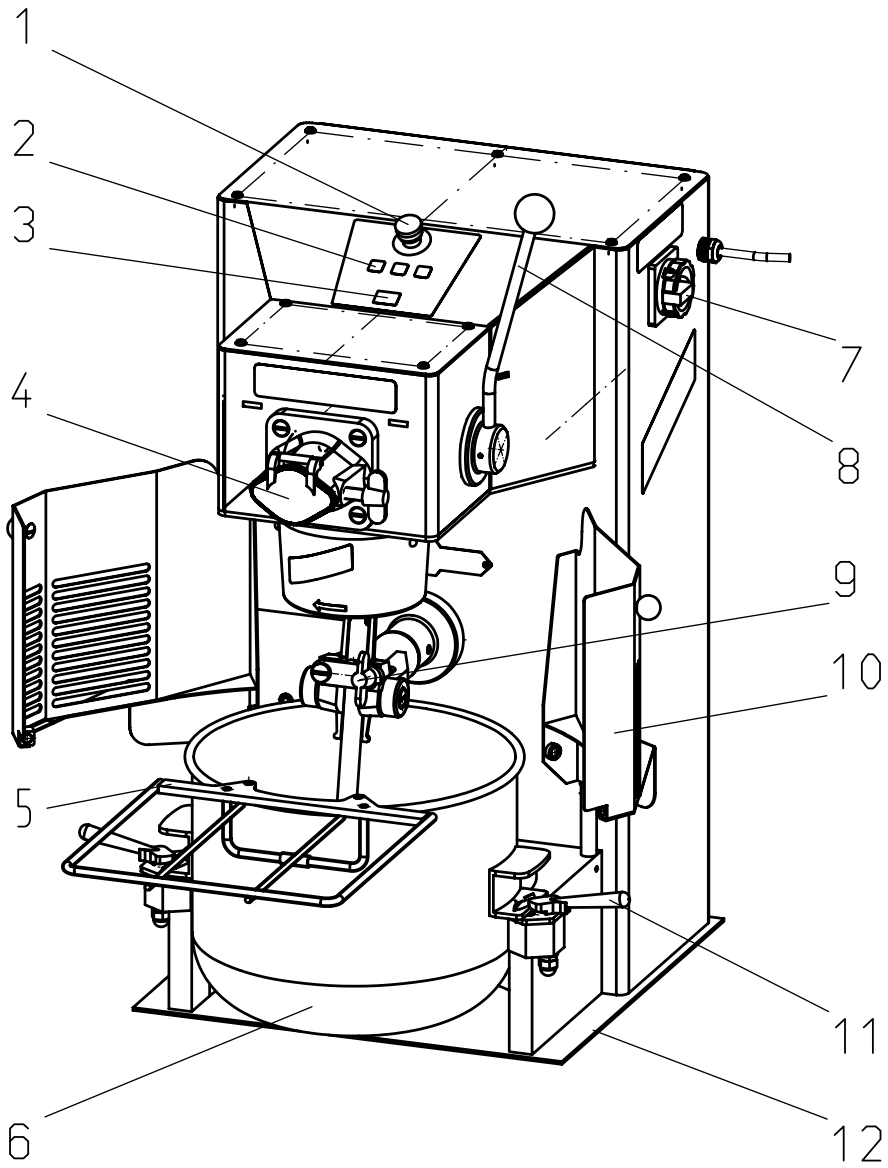
- passaverdure ad innesto AGS -19 (opzione consigliata per la dotazione di base)
- trincia verdure e tritacarne EAW70 (Wolf) in acciaio inox, 70 mm (opzione consigliata per la dotazione di base)
- passaverdure PASS200 (opzione consigliata per la dotazione di base)

INDICAZIONE!

I dispositivi devono essere equipaggiati con il giunto idoneo. Definizione: Lips Junior (d 40x70 mm, square=15 mm)

4. PANORAMICA DELLA MACCHINA

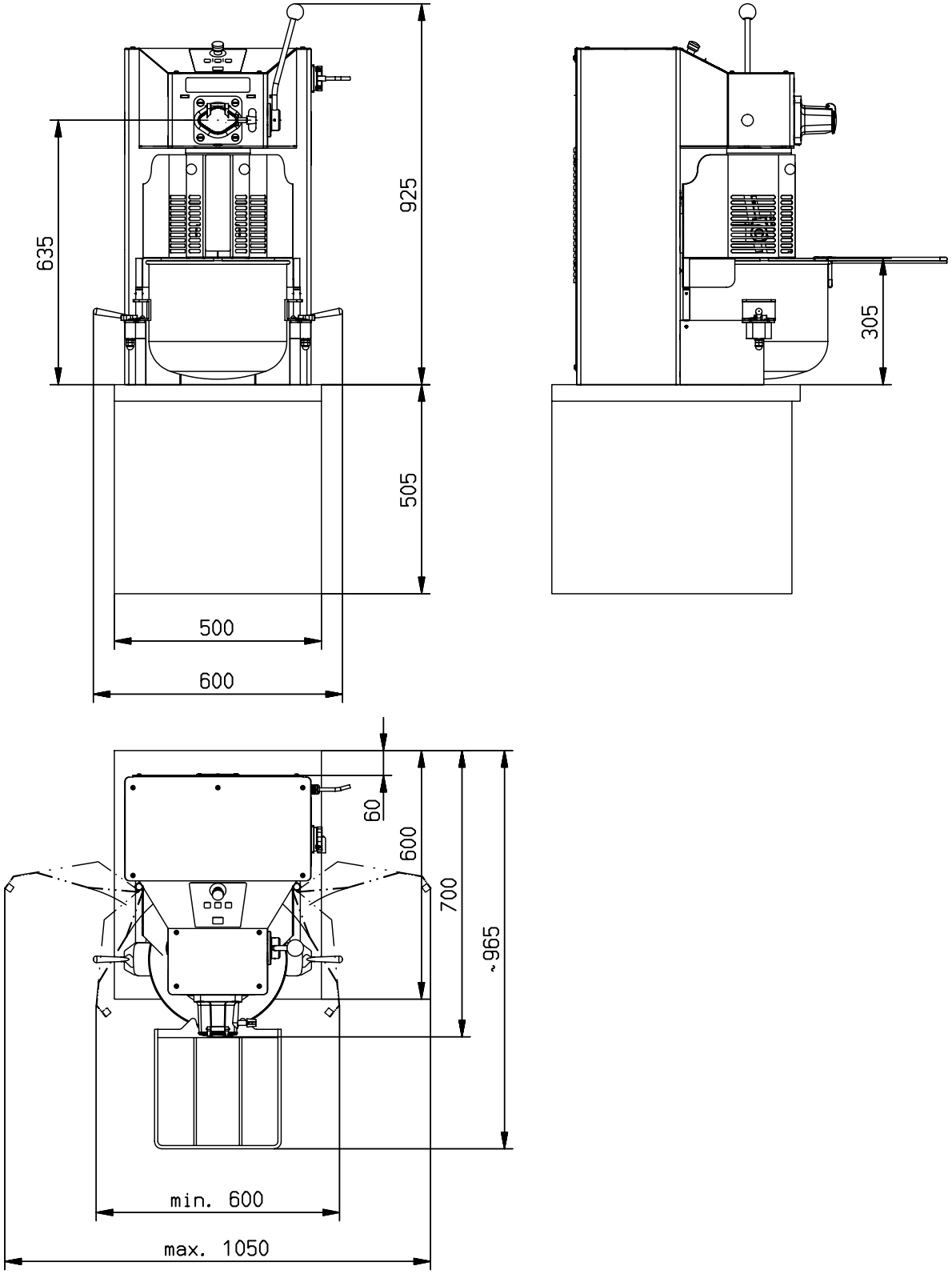
1. Interruttore di arresto d'emergenza
2. Tasti di comando
3. Indicatore del numero di giri
4. Attacco per dispositivi ad innesto
5. Griglia ripiano ad innesto
6. Vaschetta in acciaio cromato 22 litri
7. Interruttore principale funzione On/Off
8. Leva per lo spostamento della frusta
9. Sbarretta/vite ad alette per supporto frusta
10. Segmenti di protezione orientabili
11. Leva di bloccaggio per arresto della vaschetta
12. Base in gomma 470x470x3 mm



5. DATI TECNICI

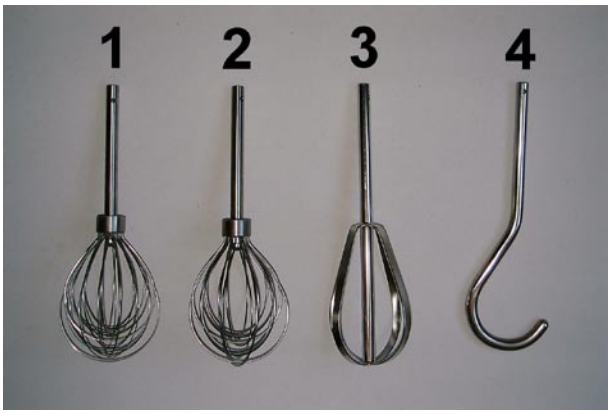
Esecuzione:

Alimentazione elettrica	220-240 Volt/50-60 Hz/sinusoidali
Assorbimento	1,1 kW a funzionamento in continuo
Fusibile	10 A
Motore	Motore trifase 1,1 kW, 930 giri/1', 3x230/400 V, 50 Hz, IP55
Comando motore	• Convertitore di frequenza • Campo di regolazione in continuo compreso fra 100...420 giri/1' (sbattitore) • Protezione termica del motore
Equipaggiamento elettrico	• Comando di sicurezza per monitoraggio della protezione orientabile
Esecuzione	• Colonna in lamiera d'acciaio con verniciatura pregiata. • Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono in pregiato acciaio inox. Tutti i pezzi smontabili a contatto con gli alimenti possono essere lavati nella lavastoviglie.
Dotazione	• Sistema salvapersone composto da protezione della vaschetta inossidabile, pulsante d'arresto d'emergenza a fungo e interruttori magnetici. • Sbattitore con vaschetta di miscelatura da 22 litri e quattro utensili di miscelatura e sbattitura. • Spostamento meccanico della frusta • Griglia d'appoggio in acciaio inox, inseribile nella vaschetta • Attacco per dispositivi ad innesto, Lips Junior (40x70 mm/4kt-15 mm)" Giri regolabili in continuo fra 50...210 giri/1'
Peso	ca. 147 kg compr. utensili della vaschetta e ripiano d'appoggio, senza dispositivi ad innesto
Campo di temperatura:	azione: 10...40°C/ in stoccaggio: -20...70°C
Umidità atmosferica:	azione: 0...80% non condensare/ in stoccaggio: 0...95% non condensare
Sul livello del mare:	0..2000 m


925
635
505
500
600
305
60
600
700
965
min. 600
max. 1050

6. USO DEI SINGOLI DISPOSITIVI AD INNESTO

Cosa si può fare e con quale utensile



Supra22 Utensile della vaschetta

Sbattitore e miscelatore

1. Frusta:	panna, bianco d'uovo, montatura a neve
2. Frusta per masse:	maionese, creme, salse, omelette
3. Sbattitore:	purè di patate, spätzle, polpettine, omelette, masse per biscotti
4. Gancio impastatore:	tutti i tipi di pasta, quali per panini al latte, treccia, lievitate, sfoglia, ecc.

Passaverdure (opzione consigliata per la dotazione di base)

Passaverdure ad innesto PASS 200

Vaglio fine* 1,5 mm	: frutta (gelatina), purè di patate, composta, mousse di pomodori ecc.
Vaglio medio* 2,5 mm	: purè di patate, zuppa, verdura, salse, frutti composta di mele, zuppa di pesce (seconda passata) ecc.
Vaglio grosso* 3,5 mm	: purè di patate, zuppa di pesce (prima riduzione in purè) e come variante del vaglio medio

*= disponibile separatamente come accessorio

Cosa si può fare e con quale utensile

Tagliaverdure (opzione consigliata per la dotazione di base)

Speciale per AGS19: disponibili inserti per dadini da 6 a 14 mm.

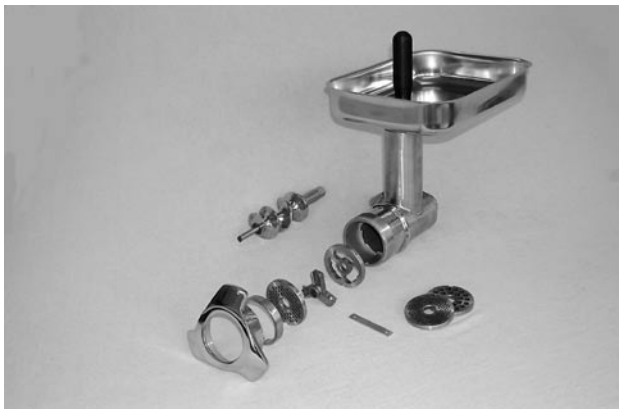
Tagliaverdure ad innesto AGS19 con dischi in acciaio inox

Dischi per affettare:
0-8 mm *S0-8 : mele, champignon, rapanelli, ecc.
Disco per grattugiare nr.
1,5 mm *R1,5 : formaggi duri, noci, cioccolato, pane raffermo
3 mm *R3 : mele, carote, patate, sedano, formaggio, ecc.
9 mm *R9 : rösti, formaggio (fonduta), barbabietole, pere, ecc.
Disco per taglio "à la julienne":
2x2 mm *J2x2 : rafano, carote, cetrioli, ecc.
* = kit di dischi standard consigliati in acciaio inox

È possibile richiedere a Rotor Lips AG una panoramica sul programma di dischi con raccomandazioni sulla scelta dei dischi più idonei; è sempre possibile farsi consigliare dal nostro servizio esterno.

AVVISO!
Utilizzare dischi dello spessore massimo di 8 mm (conformità CE!)

Trincia-verdure e trinciacarne (opzione consigliata per la dotazione di base)

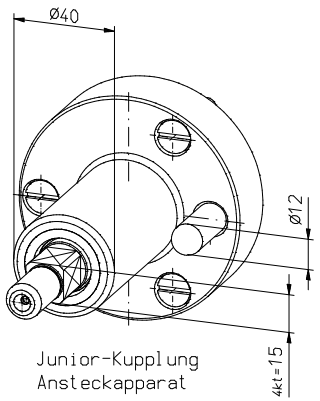


Trincia verdure e tritacarne ad innesto EAW70 in acciaio inox

Disco forato
3 mm : carne trita macinata fine
5 mm : carne trita macinata grossa, verdura (spinaci)
8 mm : come variante della carne trita macinata grossa, grasso

Dischi di altre dimensioni da 1,5-16 mm sono disponibili come accessori.

Dimensione dispositivo d'innesto giunto Junior



INDICAZIONE!
Il vostro robot da cucina universale è provvisto di un attacco ad innesto del tipo:
"Lips Junior (40x70mm/4kt-15 mm)".
Utilizzare solo dispositivi d'innesto idonei per il giunto.

AVVISO!
Leggere attentamente le istruzioni per l'uso consegnate coi dispositivi d'innesto e conservarle per un eventuale rilettura futura.

Griglia d´appoggio attaccabile per apparecchi ad innesto

La griglia d´appoggio attaccabile può essere attaccata facilmente alla vasca e viene utilizzata per il collocamento di un recipiente sotto l`apparecchio ad innesto.

Italiano

7. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

AVVISO!
La tensione di rete e la frequenza devono corrispondere al valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio (la tensione è indicata in Volt [V] e la frequenza in [Hz]).

AVVISO!
Collegare innanzitutto l'apparecchio con l'attacco di rete, assicurandosi che l'interruttore principale sia spento (funzione On/Off) in posizione di "0".

INDICAZIONE!
Non utilizzare cavi di prolunga.

- La tensione deve essere sinusoidale e senza interferenze.
- Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata monofase. Assicurarsi che il cavo di rete originale sia conforme alla presa a muro.
- Per motivi di sicurezza la presa deve essere protetta mediante interruttore differenziale (FI).
- Non sottoporre il cavo a forti trazioni o pressioni.
- Controllare che il cavo e la presa non siano danneggiati (danni dovuti al trasporto).
- Per la sostituzione del cavo, vedere il capitolo "Riparazioni".

AVVISO!
Qualora il cavo fosse danneggiato, occorre sostituirlo immediatamente (vedere il capitolo "Riparazioni").

8. MESSA IN SERVIZIO

AVVISO!
Pulire a fondo la macchina e gli utensili prima di utilizzarli. Seguire le indicazioni riportate al capitolo "Pulizia".

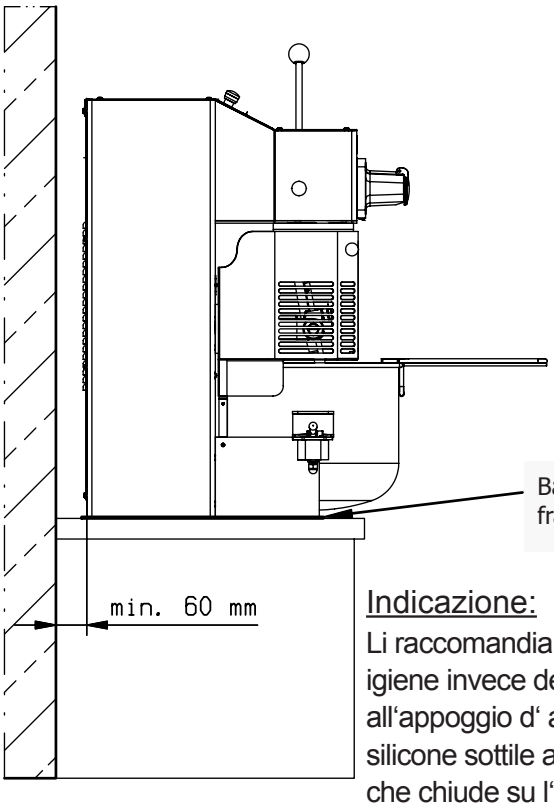
Utilizzo della macchina

La macchina può essere sollevata per mezzo di cinghie di trasporto, che vengono fissate attorno alla testa di miscelatura. Si consiglia però di utilizzare un carrello elevatore. Sia il carrello che le cinghie vanno scelti in base al peso della macchina.

AVVISO!
Fare attenzione al peso della macchina ed utilizzare dispositivi ad esso conformi.

Allestimento della macchina

- Il robot da cucina universale va collocato su una base solida, stabile e piana, non inclinata. L'altezza ideale dal suolo è di circa 50 -60 cm.
- Per attenersi alle direttive d'igiene, fra il basamento e l'alloggiamento della macchina occorre interporre la base in gomma da 470x470x3 mm. In questo modo si garantisce che l'alloggiamento della macchina non si sporchi e che nell'area cava riscaldatasi del motore non si annidino agenti patogeni. Nel contempo si ottiene una presa salda della macchina sul basamento.



Base in gomma 470x470x3 fra basamento e macchina

Indicazione:

Li raccomandiamo - per ragioni d' igiene invece del documento di gomma all'appoggio d' apparecchio un giunto di silicone sottile attaccare verso il basso che chiude su l' ampiezza totale la colonna tra l' apparecchio e la base.

- Osservare la distanza minima dalla parete (60mm), sia per motivi igienici che per il raffreddamento del gruppo d'azionamento.

INDICAZIONE
Prima di allacciare la macchina alla rete, leggere con attenzione il capitolo "Allacciamento elettrico".
Solo in seguito si può inserire la spina nella presa.

Italiano

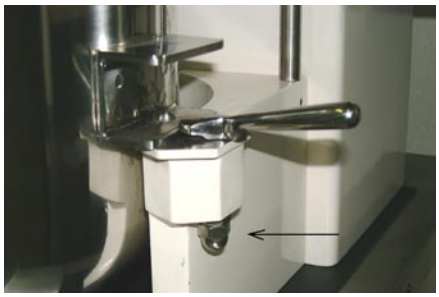
9. USO

Allestimento dello sbattitore e del miscelatore

- Inserire la vaschetta in acciaio cromato, tirare la leva di bloccaggio su entrambi i lati per il blocco della vaschetta e controllare che la sede sia ben salda.

  All'occorrenza regolare la leva di bloccaggio spostando i dadi esagonali.

  Solo se la vaschetta è ben salda è possibile garantire un funzionamento perfetto.

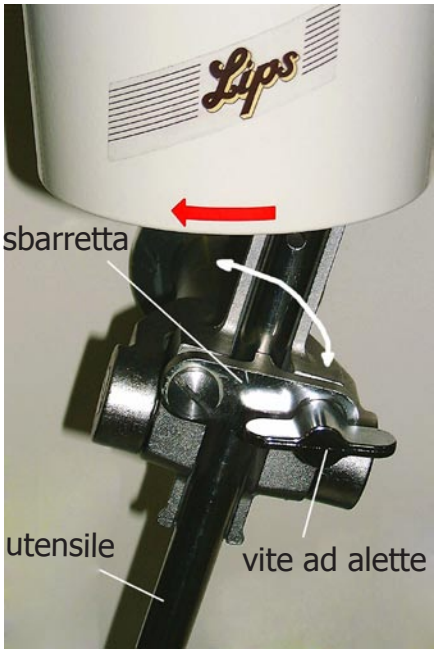


Leva di bloccaggio della vaschetta di miscelatura.

INDICAZIONE!
Non serrare mai un utensile se la vaschetta di miscelatura non è inserita.

- Serrare l'utensile desiderato.

  Alzare la stanghetta, inserire l'utensile, abbassare la stanghetta e serrare la vite ad alette.



Supporto frusta dello sbattitore e del miscelatore

INDICAZIONE!
L'utensile non deve toccare il fondo della vaschetta.
Distanza ca. 3 mm!

AVVISO!
Evitare incidenti e danni conseguenti sostituendo tempestivamente gli utensili danneggiati.

INDICAZIONE!
Quando si lavora con apparecchi ad innesto, la sbarretta deve essere ben serrata anche se l'utensile non è montato.

- Inserire i segmenti di protezione e muoverli l'uno contro l'altro fino a che davanti sono chiusi. La macchina si può avviare solo con protezione orientabile chiusa.

Avviamento della macchina

AVVISO!
Per ragioni di sicurezza (per es. larghezza delle feritoie della protezione orientabile), è vietato l'uso del robot da cucina universale Supra22 e dei relativi apparecchi ad innesto ai bambini ed ai ragazzi al di sotto dei 16 anni.

INDICAZIONE!
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo a fondo. Seguire le istruzioni indicate al capitolo "Pulizia".

- Accendere l'interruttore principale mettendolo su "I".

INDICAZIONE!
Non avviare mai la macchina senza assicurarsi che la rispettiva distanza dell'utensile dal fondo è pari a 3 mm.

- Per spostare la frusta, regolare la pista dell'utensile della vaschetta con la leva.

  Raccomandazione: avviare la macchina quando la leva per spostare la frusta è collocata indietro = avviamento protettivo (< coppia)

  Tirare in avanti la leva per lo spostamento della frusta (come nello schizzo, in direzione della freccia) per aumentare la pista dell'utensile della vaschetta.

- Adattare la grandezza del movimento dell'utensile della vaschetta al tipo di lavorazione.

DIVIETO!
Non infilare mai le mani o comunque degli oggetti nell'attacco dell'innesto. Questo gesto potrebbe comportare lesioni.

PERICOLO!
Non infilare mai le mani o comunque degli oggetti nell'apertura della vaschetta. Questo gesto potrebbe comportare lesioni.

- Premendo brevemente il "tasto UP" la macchina inizia a girare/lavorare con il minimo di giri.
- Impostare la velocità desiderata (in continuo) sulla tastiera a membrana, premendo i tasti "UP" e "DOWN".

  OFF = spegnimento della macchina

  UP = attivazione dell'aumento del numero di giri

  DOWN = riduzione del numero di giri

INDICAZIONE!
Adattare il numero di giri al tipo di lavorazione. Durfinte la lavorazione di impasti pesanti, lavorare a bassi livelli.

- La direzione di rotazione è indicata dalla freccia rossa sulla testa di miscelatura.
- I dispositivi ad innesto sono ben accoppiati con il gruppo d'azionamento e vengono gestiti allo stesso modo.

PERICOLO!
Le persone a rischio devono fare particolare attenzione quando lavorano con generi alimentari che sollevano polvere, quali la farina. Per ulteriori informazioni, si raccomandano le seguenti pubblicazioni SUVA:
Perché l'asma del fornaio? Tutto quello che c'è da sapere sulle malattie professionali scatenate dai generi alimentari, quali la farina e gli additivi per panificazione – Prevenzione e trattamento) art. nr. 2702d, riferimento: SUVA, Lucerna (Svizzera).

Arresto della macchina

- La macchina si ferma premendo il "tasto OFF". Contrariamente a quanto accade per l'arresto d'emergenza, la macchina si spegne lentamente proteggendo il sistema meccanico = maggior durata.
- La macchina si può fermare anche aprendo i segmenti di protezione orientabili.
- Il pulsante a fungo d'arresto d'emergenza ferma momentaneamente il motore (arresto rapido): lo sbattitore ed il miscelatore e tutti gli apparecchi ad innesto si fermano. Utilizzare solo in caso d'emergenza!
- Spegnere la macchina dopo l'uso tramite l'interruttore principale (in posizione "0").

INDICAZIONE!
Usare il pulsante a fungo d'arresto d'emergenza solo in casi di necessità! Anche quando si lavora con gli utensili ad innesto.

Rimozione della vaschetta

- Al termine del lavoro, aprire i segmenti di protezione orientabili e la macchina si ferma. Si consiglia di sollevare dalla macchina la vaschetta di miscelatura unitamente all'utensile.
- Svitare a tal fine la vite ad alette e sollevare la sbarretta (mano sinistra sull'utensile e svitare con la mano destra).
- In seguito, allentare la leva di arresto della vaschetta su entrambe i lati.
- Ora è possibile sollevare la vaschetta di miscelatura insieme all'utensile al di sopra dei due perni della macchina e, quindi, rimuoverla.
- Dopo l'uso, pulire la vaschetta di miscelatura con l'utensile e la macchina. Maggiori informazioni sono disponibili al capitolo "Pulizia".

10. COMANDO DI SICUREZZA E PROTEZIONE DEL MOTORE

- Il comando di sicurezza impedisce l'accensione del motore quando i segmenti di protezione orientabili non sono chiusi, oppure lo arresta quando la protezione orientabile viene aperta. Quando la protezione orientabile viene chiusa, la macchina deve essere riavviata premendo il "tasto UP".
- Il pulsante a fungo per l'arresto d'emergenza non deve essere utilizzato per accendere o spegnere normalmente la macchina.
- In caso di sovraccarico o surriscaldamento, l'interruttore di protezione del motore provvede a spegnere la macchina. In questo caso, occorre commutare l'interruttore principale per circa 30 secondi in posizione „Off" (funzione di risettaggio). In seguito è possibile riaccendere normalmente la macchina.
- Qualora si rilevassero irregolarità o guasti, rivolgersi al proprio rivenditore. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Riparazioni".

11. PULIZIA

INDICAZIONE!
Spegnere sempre l'interruttore principale della macchina prima di pulirla.

- I pezzi verniciati (alloggiamento) devono essere puliti solo con un panno inumidito, in casi eccezionali con una miscela leggera di acqua e sapone.

DIVIETO!
Non utilizzare mai detergenti chimici o panni che graffiano.

- Le parti in metallo lucido sono, senza eccezioni, in pregiato acciaio inossidabile. Questi pezzi sono a contatto con gli alimentari e devono essere puliti sempre dopo l'uso. Non oliare mai: questi componenti non si arrugginiscono!
  Eccezione: le due leve di bloccaggio della vaschetta devono essere ingrassate di volta in volta.
- Gli utensili, la vaschetta, il ripiano d'appoggio ed i segmenti di protezione orientabili devono essere puliti a fondo dopo ogni uso e possono essere smontati.
  Questi componenti sono in pregiato acciaio inossidabile e possono essere lavati in lavastoviglie. In particolare l'utensile della vaschetta deve essere pulito in lavastoviglie (pericolo dovuto ai microorganismi).

INDICAZIONE!
L'utensile della vaschetta deve essere sempre lavato in lavastoviglie dopo ogni uso.

PERICOLO!
Non pulire mai la macchina con tubi flessibili o con apparecchi a vapore. Pericolo di scosse elettriche!

PERICOLO!
Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

12. MANUTENZIONE

- Una macchina ben pulita è la premessa per un funzionamento senza disturbi.
- La macchina stessa è esente da manutenzione, apparte la pulizia. Tutti i componenti rotanti sono montati su cuscinetti autolubrificanti a vita.
- Qualora si dovessero verificare dei guasti, procedere come descritto al capitolo "Eliminazione guasti".

13. ELIMINAZIONE GUASTI

Problema	Causa	Eliminazione
Assenza di corrente. L'indicatore del numero di giri non si illumina.	• Il cavo di rete non è collegato alla presa a parete. • Fusibili della parte di collegamento bruciati, o interruttore differenziale (FI) spento. • Cavo di rete schiacciato o tagliato.	• Collegare il cavo di rete alla presa a parete. • Sostituire i fusibili o attivare l'interruttore differenziale (FI). • Far sostituire il cavo di rete con un ricambio originale da personale esperto.
Il motore/lo sbattitore non si avvia. L'indicatore del numero di giri si illumina.	• Pulsante a fungo per l''arresto d'emergenza premuto. • Segmenti di protezione orientabili non chiusi.	• Schiudere girando il pulsante a fungo. • Richiudere i segmenti di protezione.
Il motore si arresta sotto carico.	• Il convertitore di frequenza è scattato in seguito a sovraccarico o surriscaldamento. • Difetto del sistema elettronico	• Spegnere l'interruttore principale per 30 secondi (tempo di raffreddamento) • Assistenza Lips
La regolazione del motore è impossibile o difficoltosa.	• Difetto del sistema elettronico	• Spegnere l'interruttore principale ("0") • Assistenza Rotor Lips
Il motore/lo sbattitore non si avvia e compare "EE" sul display	• Comando motore difettoso	• Assistenza Rotor Lips
Dopo che si arrono i segmenti di protezione, il motore continua a funzionare	• Difetto del sistema elettronico	• Servizio di assistenza tramite Rotor Lips ATTENZIONE! La sicurezza sul lavoro non è più garantita.

INDICAZIONE!
Qualora non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al reparto assistenza di Rotor Lips, come indicato al capitolo "Riparazione".

14. RIPARAZIONI

Per localizzare con precisione il guasto, si consiglia di eseguire un controllo in base alla tabella riportata al capitolo "Eliminazione guasti" permettendoci quindi di poter affrontare il problema in modo più mirato e di risparmiarvi i costi dell'assistenza.

Informarsi dal rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio sull'indirizzo del servizio di assistenza più vicino, riconosciuto dal produttore.

Contattare il servizio di assistenza riconosciuto per poter coordinare le varie procedure.

Reparto assistenza: **Telefono:** **+41 (0)33 346 70 80**
Fax: **+41 (0)33 346 70 77**

AVVISO!
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale esperto. Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.

INDICAZIONE
Lo schema col cablaggio si trova nell'alloggiamento della macchina.

DIVIETO!
Non utilizzare mai lubrificanti, detergenti e simili contenenti sostanze tossiche! Utilizzare solo sostanze che non comportano rischio alcuno.

15. SMALTIMENTO DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE

Gli scarti di lavorazione formatisi devono essere smaltiti conformemente alle norme locali vigenti.

Fra di essi rientrano per esempio:
imballaggio degli alimentari, scarti della lavorazione ed altri.

16. RICICLAGGIO DELLA MACCHINA

Avete già richiesto un'offerta per una revisione?
Informatevi senza alcun impegno presso Rotor Lips AG, per far restaurare la vostra macchina con una revisione in fabbrica.

La macchina deve essere smaltita conformemente alle norme locali vigenti.

NOTIZEN / NOTES

NOTIZEN / NOTES

NOTIZEN / NOTES

Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformità

Wir
We
Nous
Nosotros
Noi

Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Switzerland

erklären, dass die
declare that the
déclarons que la
declaramos que la
dichiariamo che la

Universalküchenmaschine
Universal kitchen machine
Machine de cuisine universelle
Máquina universal de cocina
Macchina universale da cucina

Typ: Lips Supra 230V

Serial-no.: > 39105201

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder Richtlinien übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:
a quale questa dichiarazione si riferische, e conforme a le norme e documenti seguenti:

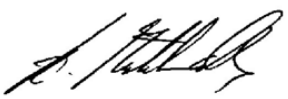
- **2006/42/EC**
- **2004/108/EC**

- EN 453:2000; EN 1672; EN 60204-1:2006
- EN 61000-6-1:2001; EN 61000-6-3:2001

Uetendorf, 29.1.2010

Geschäftsführer
Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Ad. Mühlematter



Dokumentationsverantwortlicher :
person authorised to compile the technical file :
personne autorisée à constituer le dossier technique :
persona facultada para elaborar el expediente técnico :
persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

U. Mühlematter, Rotor Lips AG, Tel. +41 (0)33 346 70 70